GOSPODYNI LITEWSKA

CZYLI

NAUKA UTRZYMYWANIA PORZĄDNIE DOMU

i

ZAOPATRZENIA GO WE WSZYSTKIE PRZYPRAWY, ZAPASY KUCHENNE, APTECZKOWE I GOSPODARSKIE,

tudzież

HODOWANIA I UTRZYMYWANIA BYDŁA, PTASTWA I INNYCH ŻYWIOŁÓW,

według sposobów wyprobowańszych i najdoświadczeńszych, a razem najtańszych i najprostszych.

Wydanie Siódme,

poprawne i pomnożone różnemi przepisami przez Autorkę Kucharki Litewskiéj.



WILNO.

Nakładem i drukiem Józefa Zawadzkiego.

1876.

DZIENNIK

I TYGODNIK GOSPODARSKI,

czyli ogólne prawidła porządnego utrzymania domu i gospodarstwa wszelkiego.

Porządek każdego gospodarstwa, zasadza się na najdokładniejszém utrzymaniu regestratury i na dopilnowaniu tego, aby każdy oddział gospodarstwa komuś szczególnie był przyporuczony, a sprzęty i naczynia do tego potrzebne na jego odpowiedzialność zdane. Inaczéj każdy domownik nic porządnie robić nie będzie, spuszczając się jeden na drugiego; w razie zaś szkody lub straty, niéma ktoby za nią odpowiedział, gdyż każdy się tém tłómaczy, iż o niéj nie wie. Przeciwnie zaś dzieje się w domu, gdzie każdy mianowicie wie, co ma robić i za co odpowiadać; nikt się już wtenczas na drugiego nie spuszcza, każdy musi za siebie pilnie i porządnie pracować, gdyż wie, iż w razie opuszczenia lub straty, jego się a nie kogo innego o to pytać będą.

Ponieważ ochędóztwo i porządek są głównemi zasadami dobrego bytu każdego gospodarstwa, więc wszędzie i zawsze jak najściśléj mają być zachowane. Zacząwszy

od domu mieszkalnego, izb folwarcznych i czeladnych, aż do stajeń i chlewów, wszędzie powinno być codzień raz lub dwa wymiecione, a w sóbotę wymyte (*). Pajęczyny też ze ścian zebrane i pył z nich zmieciony.

Wszystko na swojém miejscu ustawione być powinno niezmiennie. Naczynie każde naznaczone i nacechowane (a komuś szczególnie zdane), miejsce dla siebie właściwe mieć powinno, na niém zaraz po użyciu nazad ma być odłożone, po należytém wyczyszczeniu i wymyciu. Żadna rzecz zepsuta nigdzie nie powinna być widzianą w porządném gospodarstwie; coby się zepsuło zaraz naprawiono być powinno, a coby niezdatne już wcale było do naprawy, to ma być zniszczone i z inwentarza wykasowane, albo nowém zastąpione.

Pan lub Pani domu, jeśli nie codzień parę razy, tedy przynajmniéj kiedy można, a to zawsze niespodzianie i nie o jednéj porze, przejść się i obejrzeć całe gospodarstwo powinni, dla przekonania się, czy wszystkie ich rozkazy i urządzenia pilnie się i dokładnie spełniają, czy porządek i ochędóztwo ściśle się zachowują, i czy wszystko według przeznaczenia swego, komu należy, dochodzi.

W Folwarku i Gumnie.

Gospodynie, dziewki i czeladź folwarczna, w odzieniu swojém i osobach największe ochędóztwo zachować powinne, czystość nabiału, pieczywa chleba i inne zajęcia tego wymagają. Łaźni co sóbotę mają używać, latem rzecznych kąpieli. Na ochędóztwo koło siebie

---

(*) Dla tego mówię w sóbotę, iż każdą czynność, która się nie codzień ale tylko raz w tydzień odbywa, trzeba koniecznie przywiązać do dnia pewnego, inaczéj odkładając ją od dnia do dnia, nareszcie się jéj nie zrobi. Słudzy zaś nasi, mianowicie włościanie, chętniéj przed niedzielą wszelkie ochędóztwo i porządek robić gotowi niż innego dnia.

i poprzątanie, ranne wstawanie czasu dostarczy, którego piérwsze obrócenie na modlitwę wspólną poświęcone być powinno, a potém każdy się czynnie zajmie w swoim oddziale oczyszczeniem domu i innych budowli, jako też własném ochędóztwem. A wtenczas uda się do wyznaczonego mu zajęcia codziennego.

Wszystkie śmiecia i gnój z chlewów i ptaszkárni taczkami zaraz odwiezione do gnojarni być powinne (*). Popioły z pieców, kominów i ługów zsypywać należy pod jedną osóbną strzechę, strzegąc się tylko, aby

---

(*) Gnojarnie mają być na spodzie brukowane, z bokami wysoko podniesionemi, równie kamieniami wymurowanemi, dla tego, aby się sok gnojowy zatrzymywał, a nie wsiękał w ziemię. Od wschodu i południa trzeba je drzęwami osadzić, aby słońce nie wyciągało z gnoju cząstek solnych, alkalicznych, żyżność jego stanowiących. Po rogach gnojarni powinno być cztéry słupy wkopane, na którychby mógł być co łato zrobiony daszek z desek lub dranic, a zdejmujący się na jesień, zimę i wiosnę, gdzie słońce nie wypala, a deszcz i śniegi zasilają gnojarnię cząstkami saletrowemi, któremi są napojone. Do tak sporządzonéj gnojarni zrzuca się wszelkie śmiecie z podwórza i domów, gnoje z chlewów i stajeń, warstwy czarnoziemu, najlepiéj z plantacyi sianożęci pochodzące kępiny darniowe, i szlam z sadzawek, także trzaski, liście, szyszki, gałęzie sosnowe, wrzos, ajer, mech, kostra od lnu i konopi, stare strzechy słomianne, plewidła z ogrodów i pszenic, a wszystko to warstwami gnoju przerzucane: krew z bydląt, ich patrochy, równie jako i z ptastwa rznącego się, powinne być także do gnojarni wrzucane. Popioły też z pieców, kominów, i ługów, albo się do niéj zsypują, albo się zbierają pod osóbną strzechę, dla wywiezienia ich w Lutym i na początku Marca na łąki mchem zarosłe, dla rozsypywania ich po śniegu na tychże sianożęciach które użyźniają i poprawują.

Torfowina na kupie przegniła, gdy się potém przesypie wapnem świeżo gaszoném, i z niém zmieszana jeszcze czas jakiś poleży, staje się najlepszym i najzasilniejszym nawozem, który najdogodniéj jest wywozić na pole w początkach zimy za piérwszą sanną; zmarzła torfowina daje się rąbać w bryły, a ludzie wolni od innych robót, mogą się téj wyłączniéj poświęcić.

nigdy z ogniem wyniesione i zsypane nie były, dla ustrzeżenia przypadku. Popioły te służą do użyźniania sianożęci.

Latem codziennie powracające ptastwo z wody lub pola, gdzie się pasło, najstaranniéj dojrzeć należy, dla przekonania się czy jest wszystkie; w razie straty szukać zbłąkanych, a nieznalazłszy pilnować nazajutrz starannie, czy lisy lub ptaki drapieżne nie czynią w stadzie szkody; w takim przypadku zmienić miejsce pastwiska, lub z fuzyą czatować na rabusia należy.

Trzeba codzień największą baczność i pilność zwracać na to, czy kto zamków i kłodek nie otwiera w nocy; gdy jest w tym względzie jaka wątpliwość lub podejrzenie, można późnym już wieczorem (żeby tego nikt nie dójrzał), nieznacznie koło drzwi piaskiem posypać

Ponieważ niepodobieństwem byłoby wydobywać zwyczajnym sposobem nawóz z dołów tak głębokich, jakiemi są gnojarnie tu opisane, trzeba przeto tę czynność ułatwiać narzędziem powszechnie za granicą używaném. Po obu stronach gnojarni wkopują się wysokie i mocne słupy, na wierzchu których przyprawują się poprzeczne ruchome balki, zupełnie tak, jak w prostych naszych studniach żurawiami zwanych. Na krótszym tedy końcu téj balki zawiesza się skrzynia széroko-podłużna, któréj jedna strona łatwo się otwiera za pomocą wyciągającéj się do góry deski z rękojeścią. Skrzynia ta spuszcza się do gnojarni, w któréj stojący ludzie z widłami i łopatami, natychmiast ją napełniają: drudzy zaś na górze stojący napełnioną podnoszą w górę, pociskając dłuższy przeciwległy koniec balki. Że zaś wierzchnia część słupa, czyli głowa jego, jest do niego przytwierdzoną mocną szrubą żelazną, więc za skręceniem w bok tegoż dłuższego końca balki, skrzynia zwraca się na drugi bok gnojarni tak, iż furmanka wygodnie pod nią podjechać może. Gnój z niéj zsuwa się i wyrzuca na furmankę przez otwór uczyniony w skrzyni, przez podniesienie w górę deski przedniéj, jéj bok stanowiącéj. A tymczasem druga przeciwległa skrzynia spuszczona do gnojarni, w niéj się nawozem napełnia, tak, iż robotnicy nie tracąc czasu, jedni ciągle napełniają jedną skrzynię, drudzy wypróżniają, a furmanki bez przerwy się zmieniają idąc rzędami po obu stronach gnojarni.

zlekka, nazajutrz rąniuteńko obejrzeć, czy nie ma na nim śladów. Albo też pieczęcie z wosku na drzwiach i uszaku położyć, połączywszy je tasiemką. Bywały nawet zdarzenia, iż złodzieje zamków nie naruszając, drzwi zręcznie, razem z uszakami potrafili wyjmować. Żyto należy znaczyć w zasieku; robiąc na niém napisy i litery; poruszone więc z wierzchu łatwo się pozna, jeśliby je zaś kto z dołu wypuszczał i toczył, tedy to się spostrzeże po dołkach i jamkach, które utworzy upadłe i wytoczone żyto.

Przed zsypaniem zboża, dziury w węgłach szpichlerzowych poopatrywać należy, szpary w podłodze pozabijać i gliną z cegłą tłuczoną pozalepiać, żeby szczury zboża nie ciągały pod pomost. Podmurowanie też dobrze opatrzyć, aby w nim kamieni nie można było wyjmować dla wytaczania z pod spodu zboża. Dach jeśli jest gdzie zepsuty, naprawić, aby z nizkąd nie zaciekało.

Jeśli gdzie zboże jest surowe, nie osietne, tedy je trzeba często szuflować; w oknach kraty dawszy, trzymać je otwarte dla przeciagu powietrza. Okna te powinny być przeciwległe osadzone i jak można najniżéj, aby powietrze wpadające, po powierzchni zboża przechodziło. Jeżeliby się robactwo w zbożu zaprowadziło, tedy postąpić według przepisu, podanego w artykule: *Sekreta domowe*.

Plewy czyli miękiny, każde z osobna, w umyślnie na to zrobionym zasieku, zsypywać trzeba, aby je potém dla świń i ptastwa niezmieszane jedne z drugiemi brać można było.

Pośłady też, których w dobrém zbożu jest pół beczki na 10-ciu beczkach czystego ziarna, odsypują się osóbno, dla użycia ich potém dla rozkarmiających się wieprzy i ptastwa na osypkę.

W Oborze.

Chędożenie i czyszczenie każdéj krowy dwa razy na tydzień koniecznie odbywać się powinno; ponieważ ich wszystkich razem poczyścić niepodobna, więc każdego dnia, trzecią część obory ułatwić trzeba, a tak co trzy dni na każdą sztukę koléj przypadnie. Na ten koniec każdy pastuch powinien mieć sobie osóbno wyznaczone pewne krowy, aby za ich ochędóztwo sam jeden odpowiadał. Dziéwka też każda ma doić zawsze też same i jedne krowy, aby ochmistrzyni probując, czy dobrze wydojone, w razie niedbalstwa, wiedziała która jest winną.

W czasie cielenia się krów, ochmistrzyni powinna parę razy w nocy przejść się z latarnią do obory, dla dania ratunku potrzebującym go krowom.

Co wieczor pastuch raportować powinien, czy bydło zdrowe: jeśliby sztuka jaką zachorowała, lub zachmurzyła się tylko, natychmiast ją odosóbnić od innych, przeprowadzając do chlewu, w odległości od obory, umyślnie na ten koniec postawionego.

Pastuch też co wieczor zawiadomić powinien, gdzie i w jakiéj stronie ma nazajutrz paść bydło; a rządca ma często sprawdzać to, dojeżdżając niespodzianie na toż miejsce, dla przekonania się, czy bydło ma dosyć paszy, czy pastusi przez lenistwo nie spędzili je w jedno miejsce, nie dozwalając mu się rozchodzić dla wynajdywania lepszéj trawy. Co wieczor powracające z paszy bydło, owce i świnie obliczyć należy, dla prędkiego szukania zbłąkanych w razie straty, lub przekonania się, czy wilcy szkody w trzodzie nie robią.

Pasza na wypustach, polach i sianożęciach dwornych nikomu nie ma być dozwoloną, tak dla zastrzeżenia łączenia się ordynaryjnego bydła z lepszém, przez co się to przeradza; jako też z obawy zakomunikowania przez obce bydło zarazy dwornemu.

Gdy które bydle zdechnie, starszy pastuch zarapor-

towawszy o tém, odbierze stosowne rozkazy, czy ma w razie zaskórnéj zarazy, zakopać bydlę ze skórą, czy też, gdy niéma niebezpieczeństwa dla ludzi, tę ostatnią zdjąwszy, oddać ją natychmiast do prowentu. W każdym razie powinien ubywającą sztukę zakarbować na rozszczepionych karbach, których jedną połowę on u siebie chowa, a drugą zostaje u rządcy lub ochmistrzyni. Tenże ubytek zaraz w regestrze zanotowanym być powinien.

O owcach, świniach, a nawet ptastwie, też same wciąganie straty do regestru i zakarbowywanie jéj ma się rozumieć.

Starszy pastuch powinien sam za wszystkie skóry odpowiadać, tak za ich dobre utrzymanie przed oddaniem do wyprawy, jako też za ich całość. Wydając np. cielęta i barany do kuchni, powinien od nich skóry zaraz do siebie odbierać, a rozpiąwszy je i wysuszywszy należycie, strzedz tego, aby się nie sparzyły i nie zepsuły leżąc na kupie wilgotne.

W Kuchni.

Jeśli gdzie, to w kuchni szczególnie największe ochędóztwo i czystość zachowane być powinny: tam stoły, stolnice, wałki, nie tylko codzień, ale kilka razy w dzień po każdém użyciu zeskrobane, zszorowane i zmyte być mają. Rondle i inne naczynia mosiężne co kwartał, a nawet co dwa miesiące nanowo pobielane, i za każdém użyciem zaraz w ślad wymyte i wytarte, albo wyszorowane chwaszczykiem, lub słomą z piaskiem być powinne. Zle robią ci, co nie poprzątnąwszy ich zaraz, dają w nich przyschnąć i przyskorupieć resztkom potraw w nich gotowanych; te przystawszy mocno do ścian naczynia, z trudnością potém od niego odskrobane być mogą, a tak pobiała prędko się ściera od silnego szo-

rowania. Kucharz więc powinien tego wymagać od kuchcików, aby zaraz po spróżnieniu każdy rondel natychmiast został wymyty i wytarty do sucha czystą ściérką; a tak i naczynia dłużéj trwać będą, i pracy się w szorowaniu umniejszy.

Każde naczynie połyskujące od czystości, miejsce dla siebie właściwe wyznaczone mieć powinno, na niém zaraz po użyciu nazad ma być odłożone lub zawieszone. Nigdy nic brudnego niéma być widzianém w kuchni, każda plama na podłodze natychmiast ma być zatartą, lub piaskiem zasypaną bez odwłoki. Kucharz i kuchciki czysto odziani, szlafmice na głowach mieć koniecznie powinni, inaczéj nie można się ustrzedz, aby włosy do potraw nie padały. Bielizna ich i fartuchy często zmieniane być mają, a łaźni co sóbotę kazać im używać, mydło zaś i ręcznik czysty zawsze dla nich na pogotowiu być powinny. W kuchni zaś saméj nikt pod żadnym pretextem spać nie powinien. Naczynia co wieczór przez kucharza obliczone, na zamek się w kuchni zamykają. Po skończonéj robocie w kuchni, kuchciki zająć się czémkolwiek powinni, to nauką czytania i pisania, to przyrządzaniem zapasów kuchennych na zimę, pod dyrekcyą kucharza.

W angielskiéj kuchni, na plitę żelazną, gdy jest rozpalona, strzedz się bardzo, żeby nie nalać wody, albo innego płynu, szczególnie zimnego, bo od tego pęka. Dla ustrzeżenia się takiego przypadku, bezpieczniéj jest tę plitę grubo z wierzchu suchym piaskiem wysypać, a tak rozlany płyn, nie spadając bezpośrednio na metal, nie tyle mu zaszkodzić może. Od czadu też to nie mało zastrzega.

Przy każdéj kuchni trzeba zawsze jednego lub dwóch wieprzy, czy kabanów ukarmiać okrawkami i nacią od jarzyn, także pomyjami wszelkiemi, dodając im jednak, jeśli potrzeba, nieco jarzyn, niewiejki, a nawet pod koniec mąki z czystego zboża. Strzedz się tylko tego wy-

pada, aby też wieprze nie dostawały w pomyjach kawałków mięsa i wnętrzności od ptastwa i źwierząt, bo od tego węgrowacieją. Zagroda, w któréj stoją, powinna być czysto zawsze utrzymana. (Patrz karmienie wieprzy).

Pierze od ptastwa i źwierzyny należy zawsze w jedno miejsce zbierać, to się zda na pierzyny dla sług i czeladzi, a nawet na podlejszą gościnną pościel. (Sposób obrabiania go opisany jest niżéj). Puch zaś i pierze od gęsi i kaczęk ochmistrzyni u siebie oskubać i schować powinna.

Krew od zarzniętych bydląt albo podlewać pod drzewa rodzajne należy, albo ją wylewać do gnojarni, gdzie się też zrzucają wnętrzności od bydląt i ptastwa, jeśli się je pod drzewa nie podkopuje.

Skórki od cieląt i baranów zarzniętych, kucharz natychmiast starszemu pastuchowi oddawać powinien. Te zaś, które się z zajęcy zdejmują, należycie zasuszone, mogą się potém hurtem przedać kapelusznikom.

Od cieląt brzuszki czyli slazki dobrze oczyszczone i osolone zasuszają się według sposobu podanego (patrz niżéj), dla użycia ich do roboty sérów holenderskich i szwajcarskich.

Dobry kucharz dbać powinien o to, aby się nic w kuchni nie głumiło, ale przeciwnie, wszystko jakiś użytek i przeznaczenie miało. Także, żeby we właściwéj porze wszystkie przyprawy kuchenne, solone, suszone i wędzone, porobione były i przygotowane do użycia. Niektórzy nawet mają tę wadę, iż zrobionym już i przygotowanym zapasom dadzą się zepsuć, nie używszy ich w przyzwoitéj porze. Dla uniknienia téj niedorzeczności, trzeba mieć wszystkie te przyprawy i zapasy wciągnione w regestr, z wymienieniem liczby słoików i naczyń ich zawierających, aby sobie przypomnieć, kiedy się co ma użyć. Każde naczynie spróżnione oczyścić i wyszorować dobrze, i postawić w miejscu, gdzie się rozsy-

chać nie będzie. Przed użyciem, naléj wodą zimną, niech tak stoi przez 2 pory, potém wyparz wrzątkiem nałożywszy aromatycznych ziół, niech stoi aż woda ostygnie, wtedy wymyć i wytarć. Naczynia powinny być numezowane i zrejestrowane, aby nie ginęły bez wiadomości. Beczki od ogórków i kapusty nie powinny nigdy być czém inném zajmowane, ani też ługiem nalewane, bo się psują.

W Pokojach.

Każdy z lokai i sług powinien mieć powierzony i wyznaczony sobie oddział. Jednemu np. zdaje się kredens na ręce, a ten w całości i ochędóztwie największém, naczynie stołowe i herbatne utrzymywać i podawać powinien. Pilnować przytém, aby w wyznaczonych na to godzinach obiad, wieczerza i herbata podawane regularnie były. Srébro zaś i bieliznę, po każdém zebraniu ze stołu, trzeba policzyć, aby w razie zdarzonéj w nich straty (co się nie raz przy gościnnéj posłudze zdarzy), można było naprędce jéj dójść i odzyskać.

Drugi lokaj zajmować się powinien poprzątaniem pokoi, froterowaniem i wymiataniem posadzki: ten codzień zrana ma przetarć okna z wilgoci i potu (dla tego, aby szkło nie mętniało, ale zawsze klarowne i czyste było). Codzień też zrana pościerać i pospylać starannie wszystkie meble, kryształy, porcelany i inne drobnostki porozstawiane w pokojach; ale oprócz tego wszystkie stoliki, biórka, etażerki, komody, w naznaczonych godzinach, bez żadnego przypominania, dwa lub trzy razy na dzień starć z pyłu powinien. Po każdém zaś zebraniu ze stołu, w jadalnym pokoju posadzka ma być zamiecioną i dom cały wykadzony, zacząwszy od jadalnego pokoju.

Drzwi, lamperye i gzémsy drewniane, także ramy od okien, nie tylko codzień najstaranniéj mają być spy-

lane, ale, jeśli są biało pokostowane, tedy co tydzień zmyć je wypada wodą z mydłem.

Przez całe lato muchy truć należy, dla tego, aby nie szpeciły mebli. Dla téj też przyczyny nie otwierać inaczéj okien, jak zastawiwszy je ramami naciągnionemi tiulem lub siatką. Na szczury też pasteczki przez cały rok stawić trzeba, aby się im nie dać rozgniezdzić. Łóżka, szpary koło ścian i lamperyi co tydzień opatrywać należy, napuszczając je odwarem tytuniowym (patrz niżéj *Sekreta domowe*), inaczéj nieochędóztwo zapłodzi się w całym domu. Pościel też co tydzień raz lub dwa, jak zimą, tak latem wywietrzać na powietrzu należy.

Jesli są goście w domu, każda kwatera gościnna powinna być któremu domownikowi zdana, tak dla pełnienia w niéj posługi, jako też dla dostarczenia do niéj tego wszystkiego, co gościom potrzeba.

Po skończonéj służbie każdy domownik czémkolwiek się zająć powinien, dla tego, aby z próżniactwa czego złego nie zmyślił. Najlepiéj będzie, jeśli każdy lokaj umiejąc jakie rzemiosło, jemu się w wolnych chwilach poświęci; jeśli zaś czego innego nie umie, niech się zajmie robotą siatki i koszyków w zimie, a latem czyszczeniem ogrodu i dziedzińców, polewaniem kwiatów, drzew i t. d. Jeden tylko kolejno zostając w przedpokoju na służbie, powinien przybywających gości wprowadzać i ostrzegać swoich kolegów o zbliżającéj się porze, w któréj mają cóś podawać lub zastawiać.

W Garderobie.

Utrzymanie bielizny i ruchomości jest rzeczą tak ważną, iż się z tém pani zdać na nikogo nie może i nie powinna. Oprócz tego, iż sługi częstokroć lubią nosić bieliznę pań swoich, jeszcze z nich prawie żadna tak troskliwie i pilnie utrzymać ruchomości nie potrafi, jak

właścicielka, która sama koszt na nią łożąc, zna całą jéj wartość.

Nic tak bardzo bielizny nie psuje i mocy jéj nie odbiera, jak prędkie jéj złożenie po praniu, bez doskonałego poprzednio wysuszenia. Zimą najczęściéj to się przytrafia, i dla tego radziłabym, aby każda właścicielka domu w taki się zapas bielizny, przynajmniéj cienszéj i kosztowniejszéj, usposobiła, aby ją tylko latem myć można było. W przeciwnym zaś razie niech tego najbardziéj pilnuje, aby wyprana bielizna jak najdoskonaléj wysuszona była najprzód w miejscu powiewném, a potém w lekko opalonéj izbie, a nakoniec jeszcze przez prasowanie gorącém żelazkiem reszty wilgoci pozbawioną. Co się przez to prasowanie straci na białości bielizny, to się w jéj mocy odzyska, a zażółconą bieliznę można na wiosnę odbielić przez blechowanie (patrz artykuł o praniu bielizny). Krochmalić bielizny nigdy nie trzeba, gdyż krochmal ją przejada.

Równie szkodliwém dla bielizny będzie, jeśli ona się używać i składać będzie bez porządku, bo takim sposobem jedne sztuki częściéj będąc w używaniu, prędzéj się zestarzeją i zedrą, a drugie zbutwieją leżąc w ciągłém nieużywaniu bez przemycia i przewietrzania. Trzeba więc starannie na spód układać przychodzącą z prania bieliznę, tak, aby ta, co w niém nie była, leżąc na wierzchu, pierwéj do użycia, a tém samém do prania wziętą była, niż ta, co nowo jest wymyta. Takim sposobem układając, nigdy się w tym względzie pomylić nie można.

Przytém trzeba, aby każdy oddział bielizny rozgatunkowany, leżał zawsze i niezmiennie na tém samém miejscu, tak, aby bez szukania i przewracania łatwo go było w każdéj porze znaleźć, nawet chociażby omackiem. Bielizna zaś jednostajnie złożona tak ma leżeć w szafie lub szufladach, aby jéj środkowe, to jest pojedyncze złożenie od brzegu leżało, tak, aby za piérwszym rzutem

oka łatwo sztuki zliczyć można było; inaczéj złożona będzie miała minę nieporządną, nie łatwo się da zliczyć, i w wybieraniu często się na ziemię z rąk wyśliżga. Tak ułożona bielizna ma być podesłana wybrakowaném prześcieradłem, którego drugą stroną zakrywa się ją po wierzchu, aby nigdzie na nią pył nie padał.

Wszelka bielizna powinna być dokładnie spisaną, z wyrażeniem jéj gatunku, ceny i daty, w któréj jest kupioną lub w domu sporządzoną. Ubywającą zaraz bez zwłóki wykasowywać z regestru, a przybywającą wciągać do niego należy. Oddającą się do prania w osóbnym regestrze zapisuje się, a według niego powracającą się odbiera. Obliczanie zaś ogólnie bielizny, jeśli nie co parę tygodni, to przynajmniéj co miesiąc odbywać się powinno, dla prędkiego obejrzenia się, jeśliby co zginęło. To zaś obliczanie i czasu nie wiele zajmie i trudu mało przyniesie, jeśli bielizna tak, jak mówiłam, porządnie w szafach układaną będzie.

Brudną bieliznę zaraz po zdjęciu z siebie, należy kazać jak najstaranniéj obejrzeć i pocérować, a nie rzucając jéj byle jak, każdą sztukę, po przewietrzeniu, zwinąwszy, układać porządnie gatunkami, jedne na drugich, w osóbnych szufladach lub kufrach, tak, jak się z czystą robi.

Inna wszelka ruchomość, wymaga równie jak bielizna, starannego i drobiazgowego spisania; gdyż na pamięć się spuszczając, często się nie o jednéj rzeczy zapomni, a strata częstokroć da się uczuć dotkliwie, szczególnie przy zmianie sług, kiedy nowo przybyła tłómaczy się tém: że ona tego nie widziała, że jéj to nie zdano; a u dawnéj nie można się o rzecz zginioną dopytać, bo już jéj w domu niéma. Kto zaś porządnie według drobiazgowego i szczegółowego regestru słudze ruchomość zdaje, ten się potém według niego łatwo o wszystko dopomnieć może.

Nie mam potrzeby wyszczególniać, w jakim porządku,

Cała obora starannie w regestr wciągniętą być powinna, dla tego, aby mieć wiadomość dokładną lat każdego bydlęcia, aby wiedzieć kiedy jałówki i młode buhajki przypuszczać do stada, i brakować stare krowy, które już z lat wyszły. Trzeba też, aby obok lat każdéj krowy były wyrażone jéj przymioty, mianowicie ściągające się do tego, jakie cielęta rodzi, ile mléka daje. Dla tego więc należy zapisywać pod rubrykami umyślnie na to urządzonemi maść, wiek jéj, od kogo była kupiona, lub z jakiéj się krowy rodzi, w tychże rubrykach dodawać corocznie jéj cielęta. Nie mleczne bowiem krowy, stare lub liche cielęta rodzące, zastąpić trzeba innemi. Jeśli jakie bydlę ubyło lub przybyło, oznaczyć to natychmiast trzeba w regestrze. Toż samo się rozumie o owcach, świniach i ptastwie. Po każdém zarzniętém lub zdechłém bydlęciu dopominać się trzeba o skórę, chybaby zaraza była takiego rodzaju, iż nie zdejmując skóry sztukę bydła zakopano głęboko, co też się wtenczas i wyraziło w regestrze.

Co zaś do ptastwa, oprócz ogólnego nań regestru, rozchód jego tak się obliczać powinien. Ile jest np. kur rozchodowych, tyle razy na osóbnych arkuszach, w odstępach jedno-calowych pisać należy jedno pod drugiém, N-ro 1, kura 1-na, N-ro 2-gie, kura 1-na, i tak do końca. Na gęsi, indyki i kaczki podobne regestra porobić należy. W potrzebie odciąć tylko trzeba jedną, dwie lub trzy takie karteczki, za niemi ochmistrzyni wydawszy ptastwo, nanizuje zaraz na nitkę też karteczki, które potém przy ogólnym porachunku złożyć powinna. A Pani domu łatwo zawsze wiedzieć może po ilości pozostałych na arkuszu zapisów i numerów, ile jeszcze ma ptastwa do expensu. Przybywające bowiem w ślad coraz niżéj zapisywać można.

Rozchód wędliny, grzybów, serów, jaj, świec i t. d. tym się sposobem regularnie wyrachować może: większe artykuły pisząc po jednemu, mniejsze zaś po 10-ku lub

kopie. Wędliny, oprócz tego, trzeba co miesiąc obliczać, aby w przypadku złodziejstwa prędko się o niém przekonać.

Mięso zaś świeże nie inaczéj wydane być powinno, jak pod wagą, licząc pół funta na osobę, tego, co jest z kośćmi, a saméj pieczeni bez kości cokolwiek mniéj. Rano i wieczór przy dyspozycyi wydają się kwitki na to kucharzowi lub szafarce, a według nich rozchód się potém mięsa oblicza, przyjmując na upadek funt lub nieco więcéj na pudzie, gdyż się i w ważeniu czasem trochę przeciągnie mięsa, i w rąbaniu jego trochę się go głumi przez odpadające drobne cząstki.

Przy robieniu pekenflejszów zapisywać na każdym paczku należy, ile do niego włożyło się funtów mięsa. Łatwo więc potém, biorąc go na wagę, obliczać jego rozchód.

Sól, sadło, krupy, mąka i t. d. po dokładném wyrachowaniu i wyprobowaniu kilkomiesięczném, można zdać na ręce szafarki, z warunkiem, aby codzienny ich rozchód u siebie zapisywała, albo co jeszcze lepiéj za kwitami je tylko wydawała; a te kwity, tak jak radziłam wyżéj, razem na arkuszach ponapisywać, czy ośminami, czy garncami, czy wreszcie kwartami; a w potrzebie odcinać je tylko. Szafarka zaś na każdy osóbna artykuł ma mieć oddzielną nitkę z igłą przygotowaną, na które je nizać i pod znakiem trzymać powinna. Dla umniejszenia ambarasu w pisaniu, też same karteczki zwrócone mogą znowu służyć za kwitki. Wszystkie zaś tu wyżéj wymienione artykuły, dla czeladzi zdawać się powinny w kształcie ordynaryi miesięcznéj na ręce tych, co dla niéj gotują (*).

Na posolenie nabiału daje się pospolicie na pud masła

(*) Obowiązkiem jest pani codziennie kazać sobie podawać, dla zakosztowania potrawy, dla sług i czeladzi przygotowane, aby się przekonać, czy dochodzi wszystko, co dla nich jest przeznaczoném, czy też potrawy są czysto i starannie zgotowane.

dwie kwarty soli, na kopę zaś sérów półgarncowych kwartę. Kwarta soli waży funtów $2\frac{1}{4}$.

Codzień zapisywać należy ile garncy mléka wydojono rano i wieczor, a po dokładném kilkorazowém wyprobowaniu, zawsze mniéj więcéj wyliczyć można, ile masła i sérów być powinno. Ogólnéj jednak reguły na ten przychód położyć nie można, gdyż essencyonalność i tłustość mléka zależy od pór roku, od składu samego bydlęcia i od pokarmu, którym się żywi. A nawet ilość zbieranéj śmietany zwiększa się lub zmniejsza od wpływu temperatury, w któréj kwaśnieje mléko, i od kształtu mleczaków, do których jest zlane.

W sklepie butelki z winem, porterem i innemi trunkami, jako też z syropami i różnemi przyprawami, powinne być oddziałami w piasku ustawione, przy każdym takim oddziale napis na drewnianym znaku ma być zatknięty. Do samych zaś butelek przywiązują się numera na drewnianych tabliczkach napisane: a dla ostróżności zaczynać expensować nie od pierwszego, ale od ostatniego numeru, by z pewnością wiedzieć, ile się jeszcze zostaje aż do pierwszego. Często się zdarza, iż ci, co wydają, dowodzą, iż nie było w istocie tyle, ile zapisano w regestrze; ale takim sposobem już zaprzeczyć nie mogą, iż gdzie są wyższe numera, tam koniecznie stopniami trzeba zejść aż do piérwszego.



O UTRZYMYWANIU KRÓW I WOŁÓW.

Do jakiego wieku Krowy i woły trzymać należy.

Krowa żyć może lat 20, wół jeszcze dłużéj; lecz nie dopuszczając do tak wielkiéj starości, po 10-ciu lub najwięcéj 12-tu latach należy już zakarmiać je, przeznacza-
ż cielęta rodzące się ze starych krów,
drobnieją i do chorób, oraz do zarazy
ejsze. Nawet i mięso ze starego bardzo
zwykle twarde, łykowate i niesmaczne;
nierównie więcéj potrzeba karmu, niżeli dla młodego, którego naczynia pokarmowe w całéj są jeszcze sile i działalności.

W jakim wieku bydło ma być łączone.—Buhaje należy odmieniać z gniazd innych.— Czas łączenia bydła.

Póki krowa niéma jeszcze trzech lat skończonych, do póty nie należy spuszczać do niéj buhaja; ten także przed spuszczeniem do krów powinien mieć trzy lata skończone, i najlepiéj jeżeli nie dłużéj jak do 9 lat do tego się używa. Na jednego buhaja 10 do 15 krów zastawiać można, jeżeli jest mocny i dobrze utrzymany. Młode ciółki jałówki spuszczać też należy z młodemi buhajkami, gdyż stare a ciężkie częstokroć je kaleczą przełamując

im krzyże. — Buhajów często z obcych gniazd trzeba dostawać, wyprzedając lub handlując swoje; gdyż inaczéj stado zacznie drobnieć, nikczemnieć i wreszcie się zwodzić (*). — Kto chce mieć podostatkiem mléka przez lato, powinien krowy spuszczać z buhajem w Czerwcu; a kto w zimie, ten je w Lutym i Marcu łączyć może; gdyż krowa płód swój przez 9 miesięcy nosi. Kilka mamy gatunków krów w naszym kraju; wszelkie jednak zagraniczne, jako to: tyrolskie, holenderskie, szwajcarskie, od krajowych będąc delikatniejsze, wymagają staranniejszego utrzymania i posilniejszéj paszy: co nie zawsze prawdziwą i stałą korzyść przynosi.

Przymioty bydła zagranicznego w porównaniu z naszém.

Z tych holenderskie są bardzo mleczne. Chołmogurskie łączą ten przymiot z większą wytrwałością na odmiany naszego klimatu, bo same z zimnego pochodzą. Ukraińskie, lepsze do rodzenia pięknych i rosłycd wołów, niż do nabiału. Nasze zatem krajowe bydło, jako właśnie przez Opatrzność do tego klimatu utworzone, powinno być przez nas nad inne przenoszone, byleby tylko z większém było staraniem i ochędóztwem utrzymane niż dotąd pospolicie, a taż sama rasa poprawiona i ulepszona, prawdziwą korzyść przyniesie. W razie zaś nieszczęśliwego upadku lub zarazy, każdy przyzna, iż mniejszą stratę poniesie właściciel bydła, które albo sam wyhodował, lub za małą cenę nabył; jak ten, co wielki kapitał na sprowadzenie swego z za granicy wydał. Dodać jeszcze trzeba i tę uwagę, iż w każdym pomorze i zarazie bydła, zagraniczne najpierwéj ginie, jako słabsze, a więc mniéj usposobione do znoszenia ostrości naszego klimatu. Na to się jeszcze zgadzam, żeby pięknemi buhajami, mianowicie holenderskiemi,

(*) Uwaga ta daje się zastosować do wszelkiego rodzaju bydła i ptastwa domowego

poprawiać rasę naszego bydła; lecz krów drogich zagranicznych nie radzę nikomu nabywać.

Obory jak mają być budowane i utrzymane.—Karmu i podścielki nie należy kłaść pod strzechą nad chlewami.

Najgłówniejszemi warunkami pomyślnego utrzymania bydła, jest ochędóztwo i zdrowe około niego powietrze. Tak jak człowiek bez ochędóztwa nigdy prawdziwie zdrowym i silnym być nie może, równie i bydlę otoczone brudem i zaduchem, przy najlepszym nawet karmie nikczemnieć i chorować musi. Dla tego więc obóry światłe na wzniosłém i suchém miejscu budowane, powinny mieć ściany wysokie, podmurowane, z obszérnym dorżnikiem i ze ściekami na odpływ moczu, opodal od sadzawek napełnionych mianowicie wodą stojącą, jak te, gdzie się zwykle moczy len i pieńka, równie też bagien zapleśniałych, nigdy nie wysychających. W każdym chlewie. jeżeli ten jest zastalony, ma być luft u góry nakształt komina, przytém okna obszerne, które gdy się pootwierają w dnie ciepłe, łatwo przez nie wyziewy szkodliwe wychodzić będą; w silne zaś mrozy mogą też okna być pozatykane. Z tego też powodu, że para z bydła szkodliwa w górę się unosi, nie należy kłaść karmu, ani nawet podścielki, po nad chlewami pod strzechą, jak niektórzy to czynią, gdyż się one tam łatwo przesiękając szkodliwemi temi wyziewami, bydłu potém niechybnie szkodzą.

Ochędóztwo i czyszczenie krów jak im jest potrzebne.

Ile tylko czas i okoliczności pozwolą, krowy i cielęta powinny być myte i czyszczone. Wszystkich razem niepodobna, dzieląc na części, co dwa lub trzy dni każda się sztuka kolejno oprzątnie. Wiadomo, że nie czyszcząc konia zgrzebłem i szczotką, nigdy go dobrze utrzymać nie można; tymczasem nikt tego prawidła zastosować nie chce u nas do rogacizny, chociażby pomyślny

tego skutek bardzo łatwo i widocznie dał się postrzedz, gdyby z dwóch jednostajnéj rasy, wieku i przymiotów krów, na jednymże karmie trzymanych, jedna była starannie mytą czyszczoną, stała na podmieciu lub świeżéj przynajmniéj coraz podścielce, druga zaś zostawiona była w zwyczajném u nas zaniedbaniu.

Bydło jak ma stać na uwięzi.

Bydło koniecznie stać powinno na uwięzi, inaczéj nie będzie nigdy należytego porządku, w zadawaniu paszy, ani wspuszczaniu krów z buhajami. Uwiązywanie to ma być roztropne i staranne, powrozy mocne, niezbyt długie, ani też krótkie, aby bydło wygodnie leżeć, wstawać i kłaść się mogło. Miejsce dla każdéj na 4-ry do 6-ciu stóp ma być szérokie. Przytém należy uważać, aby silniejsze sztuki obok silniejszych, słabsze zaś o podal przy słabszych były stawione. Krowy najwygodniéj stać mogą dwóma rzędami, głowami do siebie obrócone, ale między temi dwóma szeregami powinien być pasznik czyli ulica do przechodu dla dającego paszę, na 2 łokcie széroka. Przed obydwóma szeregami żłoby z tarcic dobrze zbudowane, lub drabiny mocno osadzone być powinne: nadto za krowami z tyłu koło ścian powinno być wolne przejście, przynamniéj na 2 łokcie szérokie.

Okadzanie obor. — Wietrzenie i czyszczenie chlewów.

Obory codzień, mianowicie wiosną i jesienią mają być wykadzane octem przegotowanym z aromatami, jako to: z ajerowym suszonym korzeniem, cząbrem, rutą, miętą, czosnkiem, oraz jałowcowemi jagodami lub gałęziami na ten cel usiekanemi i wysuszonemi. Kadzenie smołą i jałowcem na żarze równie jest dla bydła zdrowe; lecz nie radzę go tu dla przypadków, jakie nie rzadko z nieostróżnego obejścia się z ogniem miejsce mieć mogą. —

Chlewy całe lato powinny być otwarte, a wiosną i jesienią często także wrota powinny być rozmykane, zimą nawet, w wielkie odligi, ile można przez drzwi i okna świeżego powietrza wpuszczać należy; co też nie szkodzi i w mrozy, czyniąc to około południa. Oprócz tego drabiny i inne naczynia drewniane, jako to, jaśle lub koryta i cebry co tydzień przynajmniéj starannie szorować należy, a ściany z pajęczyn, kurzawy i grzybów oczyszczać. Co rok zaś, po wywiezieniu nawozu, należy całe ściany, za pomocą drabinek, zmyć do czysta. W suche i gorące lato, bydło, które nie jest trzymane na uwięzi, może nocować w zagrodach na otwartém powietrzu (*); w zimne jednak i dżdżyste nocy należy je do chlewów zapędzać, byleby te były suche, wywietrzane i miały zawsze świeżą podściełkę: czego najwięcéj przestrzegać należy, gdyż bydlę stojąc w błocie bez należytego podesłania, zwykle upada na nogi, wreszcie ginie.

Podścielanie chlewów.—Aromata zdrowe dla bydła.—Dojnik jak się urządza.

Na podściełkę brać z jesieni, zaraz po wyprzątnieniu nawozu, łapki jodłowe na spód, na które naściełać grubo wrzosu (którego mieć trzeba zapas przygotowany, z wiosny lub w jesieni, w czasie wolnym od innych około roli robot). Po wrzosie naściela się słoma, zmieniając ją często, aby zawsze było w chlewie sucho, przez co i dla bydlęcia będzie zdrowo i nawozu się przysporzy; wreszcie i pracy w czasie jego uprzątnienia się umniejszy, gdyż nawóz przez niedostateczny podściał zbity i wilgocią przejęty, nadzwyczaj trudny jest, jako nieprzegniły.

(*) Nocowanie na wolném powietrzu ile jest korzystném dla zdrowia bydląt, tyle jest szkodliwém pod względem umniejszenia nawozu. Gospodarze więc w takim razie urządzają blizko dworu zagrodę przenośną, przez co bydło zagnaja kawał gruntu, na rok przyszły pod zasiew idący.

do wyprzątnienia. Aromat wrzosu i jedliny zdrowym jest dla bydląt, dla tego też i koło ścian ustawiać można, gałęzie jodłowe i jałowcowe, często je odmieniając: jako też zawieszać koło ścian pęczki ziół pachnących, gorzkich mianowicie, jako to: bylicy (*artemisia vulgaris*), cząbru (*timium serpillum*), mięty, hizopu, ruty, piołunu, macierzanki (*origanum vulgaris*), i t. d., także główki czosnku, ziela błotnego, mocno pachnącego, bahunu. Wszystko to zastrzega bydło od chorób i zaraz. Dla tejże przyczyny dobrze jest osadzać obory na około topolami, mianowicie balsamicznemi i srébrnemi. Temi też drzewami, jak równie brzozami i lipami zasadzić zrzadka placyk niewielki, przeznaczając go na miejsce, gdzie bydło przygnane z paszy w południe może w cieniu odpoczywać, i tam być dojone; gdyż dojenie na gnoju w upał lub na dorżniku nieocienionym, a pomiędzy ścianami obory więcéj zwykle ogrzanym, jak się u nas pospolicie dzieje, równie dla bydła jest niezdrowe, jak dla mleczywa nieochędóżne.

Ile razy i jak się doją krowy.

Doją u nas zazwyczaj krowy latem 3 razy w dzień, to jest: zrana, w południe i wieczór. To jednak jest rzecz pewna, iż często dojone krowy dają wprawdzie więcéj, ale chudego mléka. Jesienią, zimą i wiosną, jako w dni krótsze, dwa tylko razy można w dzień doić krowy. Tego jednak pilnie postrzegać należy, aby każda krowa za każdą razą dobrze do ostatka wydojoną była, gdyż raz zapuszczone mléko zwykle się przepala, i nigdy już do piérwszéj obfitości nie wraca, nie tylko do nowego wycielenia, ale i potém na zawsze, krowa, któréj się mléko raz przepaliło przedwcześnie, mniéj go już dawać będzie na przyszłość; gdyż mléczne jéj organa ściskają się i tracą własność obfitego wyrabiania, mléka, do czego z natury były usposobione. Dla tejże przyczyny, po każdém na-

wet przypuszczaniu cielęcia do krowy, trzeba ją zdoić do ostatniéj kropli.

Pojenie i pławienie bydła.

Latem przy dojeniu dobrze jest krowom trawy podrzucać, gdyż jedząc więcéj mléka odpuszczają (*). Przed dojeniem trzeba dla ochędóztwa wymie obmyć starannie, a po wydojeniu chustą je otrzeć, aby się brodawki od wilgoci na powietrzu nie pękały. Od napoju czystego a obfitego przybywa mléka krowom. Latem codzień dwa lub przynajmniéj raz przepławiać bydło, jeżeli miejsce jest po temu; tylko nie wtenczas, gdy jest długiém pędzeniem z odległych pastwisk zgrzane i zmordowane, gdyż od tego krowy dostają zapalenia, jeżeli nie wnętrzności to wymion, i potém mléko z krwią dają. Dla tego najwłaściwiéj pławić je, gdy się po południu na paszę wygania, a nie gdy z niéj powracają. Pilnie tego postrzegać należy, żeby bydło po kałużach i sadzawkach stojących pragnienia nie gasiło, mianowicie w tych gdzie się pieńka lub len moczy, ztąd bowiem zaród biorą liczne choroby i zarazy.

Zbytnia agitacya przepala mléko krowom.

Krowy dojne w ogólności nie powinny być na dalekie pastwiska wypędzane, gdyż zbyteczny ruch i zgrzanie się przepala ich mléko. W gorące lato bydło pasane być powinno w miejscach cienistych i borach; w mokre zaś i zimne, ile możności, na słońcu i wysokich miejscach. Pamiętać też należy, iż od bicia, lękania i pędzenia krów, mléko im znacznie ubywa.

(*) Trawa, któraby się zgrzała leżąc długo na kupie, stałaby się prawdziwą trucizną dla bydła, przeto nie więcéj na raz kosić trzeba, jak tyle, ile się ma bydłu zadać, a i tak trzymać ją rozesłaną w miejscu przewiewném a chłodném.

Szkodliwém jest wyganianie bydła zbyt wcześnie na wiosnę lub zbyt późno jesienią.—Systemat trzymania więcéj bydła niż go wygodnie utrzymać można, jest zgubnym i niedorzecznym.

Wyganianie bydła w pole nadto wcześnie na wiosnę i spóźnione w jesieni, jest dla niego bardzo szkodliwém, i często samo przez się rozwija w niém choroby niebezpieczne i zaraźliwe; bo i bydło od zimna przekoleje i przemarzłemi trawami napasać się musi. Dla tego też radzę, aby nad możność wygodnego przeżywienia, nikt więcéj bydła nie utrzymywał.—Mniéj a lepiéj karmione i doglądane, większą nierównie korzyść przyniesie, niż wiele zaniedbanego i głodnego. Często wpędzają 100 albo 200 sztuk bydła na takie pastwiska, któreby ledwie dla kilkudziesiąt zdrowego i dostatecznego karmu dostarczyć mogło; cóż więc z tego wynika? oto, że wygłodniałe bydlę takie nawet trawy jeść zmuszone, które mu są niezdrowe i szkodliwe, a którychby się pewno, przy obfitszéj paszy, nie tknęło. Gnój też chudego i źle doglądanego bydlęcia, mało w sobie mając części użyźniających ziemię, słabo ją zasila. Zle karmione krowy, mało i to chude tylko mléko wydają, z którego mało też śmietany, a następnie i masła się okaże. Wreszcie zamorzone bydło łacniéj podlega wszelkim chorobom i zarazom. Pastwiska błotniste, zalewom wody podległe, pełne kałuż spleśniałych, szlamu i robactwa, gdzie bydle same tylko kwaśne rośliny jeść musi, powoli konie i bydło, a owce nagle gubią i niszczą. Miejsca znowu nędzne, twarde, mchem porosłe, prochem i piaskiem zasypane smugi, na których bydło na upał wystawione, lichą tylko paszę znaleźć może, sprowadzają na nie kaszel, zapalenie płuc, śledziony, co się potém szerząc i powiększając w okropną zarazę księgosuszu, lub inne zapalne, zaraźliwe choroby zmienia. Gospodarz więc, co pomnaża swą trzodę, nie pomnąc na dostarczenie mu obfitéj i dobréj pa-

szy, jako też o opatrzenie dla niego przestronnego i wygodnego schronienia, nie tylko żadnéj dla siebie korzyści nie zabezpiecza, ale całéj okolicy, całemu nawet krajowi szkodzi, zaszczepiając zarody wszelkich chorób i zaraz rogacizny.

Systemat zmniejszania bydła, nie starając się mu paszy przysporzyć, jest równie niedorzeczny.

Co się rzekło o letniéj paszy, to się ma rozumieć i o zimowym karmie, kto go uszczupla swemu bydłu, w myśli oszczędzenia sobie wydatku, grubo się myli, gdyż większy nierównie koszt wyłożyć mu przyjdzie na zaprowadzenie coraz nowéj obory, niżby był poniósł na porządne utrzymanie téj, którą już na dobréj stopie postawił, a któraby mu sowicie koszt podejmowany wynagrodziła. Ale się również myli i ten gospodarz, co nie powiększając, ani ulepszając pastwisk i łąk dla swego bydła, zmniejsza tylko coraz jego liczbę, dla lepszego niby utrzymania swojéj obory. Takowe zmniejszanie stopniowe coraz się bardziéj konieczném stawać musi: mniéj bowiem mając bydła, mniéj też ugnajać swe pole będzie, a to mu coraz mniéj słomy dostarczy. Jakiż wtenczas cel będzie tego mniemanego lepszego utrzymania bydła? zkąd dla niego karm zimowy? zkąd podściełka obfita, coraz świeża? zkąd potém nawóz i urodzaje? zkąd nareszcie dochody?

Użyteczność zasiewania łąk sztucznych.

W wielu już miejscach u nas przyjęty jest zwyczaj zasiewania w polu koniczyny, lucerny, wyki i innych karmowych traw dla bydła; oby wszyscy gospodarze przekonali się o zbawiennéj pomocy tych łąk sztucznych, które dostarczając pożywnego karmu dla krów, nie tylko podwajają przychody z nabiału, ale oraz całego majątku wartość podnoszą, gdyż bezpośrednio wpływają na

ulepszenie ziemi, zasilając ją nawozem obfitym i żyżnym. Trawy te świeżo koszone (*) dają się krowom, gdy wracają z pola, szczególnie przy dojeniu; na zimę zaś suszą się i chronią, przekładając tłuściejsze, jako to: koniczynę, wykę i t. d. warstwami słomy *(patrz niżéj o owcach)*.

Odgradzanie letniéj paszy dla bydła.

Ktoby miał podostatkiem sianożęci, może ich włokę, mniéj więcéj, według liczby swego bydła, przegrodzić na cztéry części; w każdym oddziale paść będzie bydło po tygodniu, pilnując, aby z jednéj do drugiéj nie przeskakiwało, a tak nim koléj się skończy, już w pierwszéj części trawa dostatecznie odrośnie, i tak przez całe lato wyborne pastwisko bydło mieć będzie.

Sól dawana bydłu.—Prezerwatywy co jesień i wiosnę.

Kto chce i może koszt na to łożyć, niech daje bydłu swemu sól do lizania. jest ona dla niego bardzo zdrową i od wielu chroni chorób. Półtora funta soli na miesiąc dla jednéj sztuki wystarczy. Prócz tego co wiosny i jesieni dawać mu prezerwatywy, niżéj wymienione, równie wówczas, kiedy się da słyszeć o zjawionéj już w okolicach zarazie.

Karm zimowy.—Brahy dawane.

W zimie zwykle się u nas daje bydłu trzęsiankę, to jest, siano zmieszane po połowie ze słomą jarzynną i żytnią; wykę, koniczynę i inne trawy suszone; miękinę i zgoniny rozparzone wodą; naostatek brahę, króréj rano

---

(*) Koniczyna jednak, jako zbyt soczysta i odymająca w piérwszém lecie po zasianiu, służy na ten cel dopiéro w roku drugim, i to w połowie ze słomą, najlepiéj jarzynną, dobrze utartą. Po zjedzeniu koniczyny lub innych tłustych traw, szczególnie świeżych i zielonych, nie należy zaraz poić bydła.

na czczo nie życzę dawać, bo go nie posilą, ale przeciwnie wolności żołądka nabawiając, osłabia zupełnię. Zrana więc dać suchego karmu, co też w południe i wieczór należy ponowić, a brahę między piérwszém a drugiém zadaniem, pilnując mianowicie w piérwszych razach, aby się która sztuka za nadto nią nie opoiła, gdyż nagle wielkiego dostanie odęcia, i bez ratunku zginie natychmiast. Gorąca też braha jest szkodliwą. Wodą poić należy też bydło parę razy w dzień.

Makuchy olejne dawane za pokarm — Odwar sienny. — Zgoniny i otryny zaparzane.

Niektórzy dają za pokam bydłu makuchy czyli wyżymki od tłoczenia oleju pozostałe; te należy gorącą wodą zaparzyć i rozetrzeć na płyn gęstawy i tym suchy karm skrapiać. Miastowym krowom i tym, które się chce staranniéj utrzymać, dają się pomyje kuchenne, okrawki od jarzyn lub też same jarzyny, jak kartofle, rzepa, marchew, brukiew, liście i głąbie kapusty lub jarmużu, surowe lub gotowane; zachowując jednak zawsze tę uwagę, aby ile możności odmieniać rodzaje paszy, gdyż jedna i zawsze ta sama, łacno się przejada i nie tak posila i tuczy. Karmić należy bydle trzy razy w dzień, a poić dwa razy. Nieźmiernie zdrowy jest dla bydła odwar sienny, który tak się urządza: na każde 2 funty siana posiekanego wlewa się 3 garnce wody wrzącéj do pobielanego kotła lub do glinianego garnka i pod nakryciem rozparza się w ciepłém miejscu przez godzin dwanaście. Potém daje się ten napój nie wyrzucając zeń rozparzonego siana, a bydło chętnie go zawsze pić będzie. Jedna część tak urządzonego siana równy pożytek bydlęciu przyniesie jak 4 suchego. Można nawet zamiast siana używać na ten koniec potruchy siennéj, któréj się zawsze obficie tak na spodzie składów siennych, jako też w kotuchach i żłobach stajennych znajduje, a która zwykle nieużytecznie do gnoju się wyrzuca lub z gumna na

pole wywozi. Aromatyczny ten i ciepły napój wzmacnia bydło, przysparza mléko krowom i służy prawie za prezerwatywę od wszelkich chorób i zarazy. Lepszym byłby jeszcze, gdyby go nieco osalano. Dobrze jest rozparszać takimże sposobem osóbno same jedne, czy też razem z sianem, zgoniny i otryny, to jest drobniejsze części słomy, w czasie młóćby od źdźbeł odłączoene, lejąc do nich tyle tylko wrzątku, ile trzeba na dostateczne onych zmoczenie. Gdy się to pod nakryciem przez godzin kilka dość uparzy, staje się bardzo posilnym i tuczącym karmem dla bydła.

Sieczka ze słomy.

Niektórzy w niedostatku siana dają bydłu sieczkę ze słomy; doświadczono jednak, iż jeśli nie jest jak najdoskonaléj uparzoną i rozmiękczoną, zawsze będzie szkodliwą bydłu; gdyż tak załazi i nabiera mu się w kiszki, a mianowicie w te, co się książkami zowią, iż bydle niszczeje, a wreszcie ginie; przekonałam się o tém sama przy otwarciu wnętrzności bydlęcia.

Krótki siekany karm nie służy przeżuwającemu bydłu.

W ogólności każdy krótko siekany karm jest niezdrowy dla bydła przeżuwającego, co nie może go tak łatwo cofać z górnego żołądka do pyska, jak inne źdźbła długiéj paszy: lepiéj więc jest dawać słomę w całku byleby dobrze była utartą, niż siekaną.

Szkodliwość zamorzenia bydła w jesieni.

Doświadczano przez gospodarzy, iż bydle z jesieni do pół zimy, podwójnéj i szczególniejszéj wygody i dozoru wymaga; potém gdyby mu się cokolwiek karmu ujęło w potrzebie, nie tylko mu już to szkodzić nie będzie, ile, żeby do Bożego Narodzenia było zamorzone (*).

(*) Przejście z paszy suchéj na soczysto zieloną, powinno się odbywać ostróżnie, powoli, mieszając do suchéj coraz większą część

Spisywanie bydła i brakowanie jego co wiosnę i co jesień.

Dla utrzymania porządku w oborze, bydło co rok powinno być spisane w regestrze osóbno na to sporządzonym, w którym nie tylko być powinna pojaśniona dokładnie liczba lat każdego, ale też opisanie jego przymiotów, dla tego, aby starzejące, mniéj mleczne, albo nędzne cielęta rodzące krowy, sprzedane lub zakarmione na rzeź zostały, a na ich miejsce albo lepsze dobrane, albo większa liczba cieląt przypuszczoną została. Kto tego pilnie nie zachowuje, głumi karm i starania, i zrzeka się widocznych korzyści z nabiału, który dobra i mleczna krowa, trzymana w miejscu nikczemnéj, corocznie przynieśćby mogła. Krowa jednak po trzeciém ocieleniu, najwięcéj daje mléka, i wtedy ją tylko z tego przymiotu dobrze ocenić można. Wołów też, prócz roboczych, trzymać nie wypada, gdyż to są prawdziwie darmojady, które się, jak zwykle u nas, nigdy nie wypłacają swém mięsem za koszta hodowania i ukarmienia. Stare szczególniéj bydło, jako podległe bardziéj od innych wszelkim chorobom i zarazom, jak najstaranniéj brakowane być powinno. Brak ten co jesień, a nawet i co wiosnę robionym być powinien. Ubywające, zarznięte, lub padłe bydle w ślad z regestru wymazać, dodając przeciwnie te sztuki, które corocznie przybywają.

Obowiązki pastucha.

Od pastuchów wymagać trzba, aby codziennie donosili, jeżeli się jaka sztuka okaże chorą, zachmurzoną lub nie jedzącą, i te w ślad od zdrowych odłączyć powinni. Na ten koniec powinien być zbudowany chlew osobny opodal od obory. O ostróżnościach w takim razie (patrz

zielonéj, aż się nareszcie całkiem bydło z nią oswoi. Inaczéj naraża się bydło na dostanie biegunki. Krowy też przez to znaczną część mléka utracić mogą.

niżéj artykuł *o zarazie)*. Obowiązkiem też pastucha oznajmiać Rządcy z wieczora, w jakiém mianowicie miéjscu mają paść bydło nazajutrz; Rządca też powinien często sprawdzać to dojeżdżając niespodzianie w te strony dla przekonania się, czy jest pilność około bydła, czy ma ono tam dość paszy, lub czy przez lenistwo pastusi w jedném go miejscu nie trzymają, gdzie się głodem morzy.

Ostróżność z ogniem.

Pilnie tego przestrzegać należy, aby pastusi fajek w oborze nie palili, ani też w potrzebie światła w nocy, nie inaczéj jak z latarnią po niéj chodzili, w obawie nieszczęścia od ognia. W czasie cielenia się krów, ochmistrzyni dwa lub trzy razy sama powinna co noc dowiedzieć się do obory, i to nie inaczéj jak z latarnią, aby dawać ratunek potrzebującym go krowom lub cielętom.

Znaki blizkiego cielenia się krów.—Jak je ratować przy ciężkim porodzie.—Posilanie krowy po ocieleniu się jéj, co jéj wtenczas szkodzi.

Około 40-tu dni przed ocieleniem krowa się doić przestaje. Zapadnięcie grzbietu i boków z góry; pokazywanie się w wymieniu mléka, są znakami blizkiego ocielenia krowy. Taką należy od innych odłączyć, pilnować ją w dzień i w nocy, ale nie mieszać się do jéj rozwiązania, zostawując ją samą sobie i naturze. Bywają jednak zdarzenia, iż słabszym krowom i duże cielęta rodzącym trzeba dać pomoc; kobiéta więc naczelny dozor nad krowami mająca, niech się nauczy, jak ją im nieść powinna. Naprzód, jeśliby miejsce samo nie pękało, rozdrapać je można na nosie cielęcia paznogciami. Potém, oberznąwszy sobie paznogcie i poparzywszy ręce w gorącéj wodzie, posmarować je oliwą, a wtenczas ostróżnie rozszérzać ujście w części płciowéj. Ponieważ zaś cielę pokazuje się głową i przedniemi nogami, więc

wziąwszy jedną ręką za nogi, a drugą za głowę, i przycisnąwszy je do nich, pociągać ostróżnie wtenczas, gdy krowa pozbyć się płodu usiłuje, to jest, gdy ją ból bierze z popędem i parciem (co łatwo się postrzedz daje), przestawać zaś należy te pociąganie, gdy krowa odpoczywa. Jednakże zazwyczaj jedno pociągnięcie wystarczy. Ggyby zaś krowa słaba nie miała sił dostatecznych, naówczas założyć pasek za głowę cielęcia i za tę wraz z nogami wyciągać je, sznurek pępkowy na piędź od brzucha urznąć. Czy się zaś pomaga krowie, czy nie, zawsze jest dobrze od początku krzyż jéj ogrzewać smarując ciepłą wódką lub piwem, przytém wzmocnić ją polewką ze szrotu zbożowego, nieco osoloną. Co też się jéj daje zaraz po ocieleniu, z dodaniem, jeśli można, makuchów olejnych; przeciągać należy dawanie téj polewki przez kilka dni, przy dobrém sianie. Pasza bowiem zielona lub soczyste korzenie byłyby w tych dniach szkodliwe, również jak zimny napój.

Po ocieleniu, jeśli łożysko nie odchodzi.

Jeśliby łożysko zaraz po ocieleniu nie odchodziło, trzeba dawać dziennie krowie: cébulę albo 4-ry łóty dryakwi w połowie kwarty piwa ugotowanéj, lub też 4-ry do 6-ciu łótów potażu w wodzie rozpuszczonego. Przytém uwiązać można do sznura rodzinnego, od którego się cielę oderznęło, ciężar pół lub cały funt ważący, a ten powoli pociągając miejsce, przyśpieszy i ułatwi jego odejście. Dawać też można co dzień po dwa razy enemę z letniego mléka z dodaniem cokolwiek lnianego oleju.

Cielęcia nie trzeba ciągle trymać przy matce. — Po nassaniu się cielęcia, krowę należy wydoić.

Cielęcia nie trzeba zawsze trymać przy krowie, gdyż się wzajemnie do siebie tak przyzwyczają, iż odsadzone potém cielę chudnie z tęsknoty, a krowa po utracie jego

mniéj mléka daje. Zły jest bardzo zwyczaj przypuszczania do krowy cielęcia za każdém jéj dojeniem dla tego, jak niektórzy mniemają, aby mléko przypuszczała; przyzwyczajona do tego krowa, nie widząc już potém cięlęcia, całkiem, a przynajmniéj w części mléko zarywa. Najlepiéj więc przypuszczać cielę do matki trzy lub cztery razy w dzień; a gdy się te dobrze nassie, wydoić mléko z wymienia do ostatniéj kropli; inaczéj bowiem o tyle krowa da mniéj mléka za drugim udojem, ile go się poprzednio zostało niewydojonego.

Po ocieleniu dobrze należy krowę utrzymać, aby obficie mléka wyrabiać mogła. Nie dozwalać jéj się ganiać z buhajami, jak po dwóch miesiącach.

Hodowanie Cieląt.

Jakie się cielęta puszczają na hodowlę?

Na hodowlę puszczają się tylko te cielęta, które się z najlepszych krów, i to nie z pierwiastek, porodziły; piérwsze bowiem cielęta rzadko kiedy się udają, równie jak te, co się późno na wiosnę, a nie zimą rodzą. Najwięcéj obiecujące są te, które zaraz po urodzeniu mają po 8 zębów białych a nie czerwonych; inne są słabe, a tém samém nie warte hodowania.

Młodziwo czyli piérwsza siara.—Pojło dla cieląt.— Siano kiedy się daje.

Po ocieleniu się krowy nie trzeba zdajać całkiem piérwszéj siary, młodziwem u nas zwanéj, jest ona bowiem przeznaczoną przez naturę na oczyszczenie żołądka cielęcia; nadto się nią jednak osysać nie powinno. Niektórzy trzymają ciągle ciele przy matce, dając mu ssać tyle razy, ile zechce, i nie doją wcale krowy, chy-

baby tyle mléka miała, iż go cielę zessać nie jest w stanie. Lepiéj jednak ci robią, którzy tak, jak już powiedziałam w poprzedzającym artykule, osóbno je od krowy trzymają, podsadzając je tylko pod nią trzy lub cztéry razy w dzień, zdajając przytém mléko z wymienia aż do ostatniéj kropli.—Od 6-ciu do 9-ciu tygodni trzeba już jemu część mléka ujmować, zdajając go stopniowo coraz więcéj, a natomiast cielęciu daje się pojło, to jest polewka z owsianéj mąki, w wodzie mlékiem zabielonéj ugotowana, tak rzadko jak żurek, a doprowadzona do stopnia ciepła mléka w wymieniu. Przytém podrzucać cielęciu można drobnego siana, ale to wtenczas tylko, gdy mając już wszystkie zęby, łatwo go przeżuwać będzie mogło.

Polewka czyli odwar sienny oszczędzający mléko

Teraz przyjęty jest za granicą nowy sposób hodowania cieląt, który tak dalece mléko oszczędza, iż tém które jedna daje krowa, można wyhodować troje, a nawet czworo cieląt. Na ten koniec przyrządza się w garnkach polewanych odwar sienny, wyżéj w artykule o krowach opisany; z razu do czwartéj części onego daje się mléka 3 części, z którém się razem ogrzewa, biorąc go po tyle, ile na raz potrzeba cielęciu. Coraz stopniami ujmuje się mléka, a natomiast powiększa się doza siennéj polewski. Po 6-ciu tygodniach całkiem już niéma potrzeby dawania mléka; maślanka świeża może je zastąpić, a wreszcie i bez niéj sam tylko odwar przy dobrém sienie jest dostatecznym posiłkiem dla cielęcia.

NB. Odwar ten, ponieważ w zimie długo trwać może bez zepsucia się, więc przyrządza się go dużo na raz, dla umniejszenia sobie zachodu, tylko wedle potrzeby, biorąc go częściami, zawsze odegrzewać należy. Hodowane więc tym sposobem cielę, powinno być zaraz od matki odłączoném, aby jéj mléka nie zsyssało. Zaraz po urodzeniu, gdy je matka wyliże, odbiera się go od

niéj i tak daleko trzyma, aby go krowa nie tylko nie widziała, ale nawet głosu jego nie słyszała. Cielęciu tak odłączonemu przez 12 godzin nic jeść ani pić nie dawać, czekając, aby się oczyściło i wszelkie szlamy i nieczystości w sobie przetrawiło. Poczém uczyć go trzeba pić napój ze skopka, po palcu go zrazu nęcąc. Krowę zaś dnia pierwszego po wycieleniu się trzeba 3 lub 4 razy zdajać (*),

Zadawanie siana, urządzanie drabin.—Inne pokarmy dla cieląt. — O dogadzaniu fantazyom cielątek. — Tzzymanie cieląt pod gołém niebem w lecie.—O wietrzeniu chlewów latem i zimą.—Mycie cieląt.—Małych ze starszemi nie trzymać.—Jaki karm, czy suchy, czy świeży, jest lepszym.—Pokładanie byczków.

Cielętom, jakimkolwiek z tych sposobów hodowanym, gdy się już potém daje siano; często je, albo po trochu odmieniać, kładąc za drabiny prosto i równo postawione, nie zaś ukośnie i zwężono w dole, .jak się zwykle czyni, gdyż w takich cielęta wyskubawszy siano ze spodu, z wierzchu go dostać nie mogą. Postrzegłszy to, przynajmniéj trzeba siano rozbijać kijem i na dół je otrząsać, a gdy resztek jeść nie chcą, wyjąć je trzeba, a świeżego za drabiny założyć, bo tego, co już obwąchali i porzucili, nie będą jadły cielęta, chociaż głodne. Wreszcie to, co się z zadrabin wyjmie, nie zgłumi, bo je koniom zadać można. Drabiny nie powinny być nadto rzadkie, bo przez nie cielęta siano wyciągając, pod nogami zbijają i głumią. Nie powinny też być zbyt gęste, ale tak urządzone, iżby cielę między szczeble sam tylko pyszczek wścibić mogło. Wodę im dwa razy czystą trzeba odmieniać, koryto często myjąc i szorując;

(*) Piérwsza ta siara czyli młodziwo używa się do robienia krup kartoflanych, a nawet do potraw w zastępstwię jaj.

prócz niéj dawać im niekiedy serwatkę, pomyje kuchenne i w parze ugotowanéj kartofli. Roczniakom już dla odmiany dają się opłókane i drobno usiekane kartofle, także liście kapusty, obrzynki od jarzyn wszelkich i brahę. Wszystko to naprzemian z sianem lub innemi zielonemi trawami i parzoną kartoflą dawać. Rano zaczynać od suchego karmu, a nigdy od brahy lub serwatki, gdyż te płyny na czczo użyte, starym nawet nie służą, a tém bardziéj cielętom. Trzeba też cielętom jak dzieciom, dogadzać w ich fantazyach i kaprysach. Są miejsca naprzykłąd, gdzie się najchętniéj zbierają i kupią: tam też najlepiéj jeść lubią: postrzegłszy to, postawić tam ich koryto, i jeśli można, drabinę z sianem założyć. Zdarza się też często, iż bez wiadoméj i widocznéj przyczyny, opuszszają te miejsca, a obierają sobie inne; nie dogodzić im w tych fantażyach, (które nawet mogą mieć jakąś przyczynę, im tylko wiadomą), przestają jeść smaczno i marnieć zaczynają. Cielęta w lecie nie w oborze, ale pod otwartém niebem, w zagrodzie, pod cieniem zrzadka zasadzonych drzew, trzymać należy, z tą ostróżnością, aby w słoty lub wielkie chłody wpędzane były pod szopy, albo do chlewów suchych, dobrze wywietrzonych i sucho podesłanych. W nich nie tylko lufty i okna ciągle pootwierane być powinny, ale nawet drzwi wyjęte, a drabiną tylko zastawione być mają, aby cielęta nie mogąc chlewa opuścić, powietrzem jednak czystém i świeżém zawsze oddychały. W zimie zaś trzymają się w ciepłych chlewach, dobrze słomą często zmienianą podściełanych; jednak lufty i okienka odmykać, prawie ciągle choć na krótko, w mrozy około południa. W palonych izbach cieląt trzymać nie należy, bo to im bardzo szkodzi.—Myć trzeba cielętà ługiem, dźwirem browarnym, lub wreszcie wodą: to im do wzrostu dopomaga, od chorób, a szczególniéj wszelkich wyrzutów skórnych, ochrania. Małych razem ze staremi nie trzymać, gdyż te je

zapędzają i krzywdzą. Koryto często szorować, i za każdym razem, jak się świeżą słomą podściela, podojmować je i stawiać wyżéj aby w niém cielęta napoju sobie nie brudziły. Tak pielęgnować trzeba cielęta przez rok, a lepiéj jeszcze przez dwa.—czy zaś karm świeży czy suchy zdrówszy jest dla cieląt? na to się nie zgadzają wszyscy gospodarze: zdania ich w tym względzie podzielone. Z mego zaś własnego doświadczenia sądzę, iż oba rodzaje są dla nich równie dobre, równie zdrowe; przemiana tylko suchego ze świeżym, szkodzi im niewątpliwie, téj się wystrzegać należy, i ciągle już je albo na suchym, albo na świeżym karmie utrzymywać, bez odmiany. Świeży, jako naturalniejszy, jest zdrówszy; ale od niego dostają często cielęta wolności żołądka, któréj wcześnie niezapobiegłszy, można je wkrótce wszystkie wytracić. (*Patrz niżéj lekarstwo od wolności*).

Pokładanie byczków.

Na trzeci rok ciołki odłączają się od byczków i już osóbno na paszę się wyganiają, póki nie zaczną czwartego roku. Byczki najlepiéj zaraz pierwszego roku w Kwietniu lub Wrześniu pokładać, kiedy upały nie są zbyteczne. Przed operacyą przygłodzić je nieco, a po niéj dawać obficie pojła z owsianéj mąki. Trzeba też je wówczas trzymać w chlewie dobrze i obficie podesłanym i nieco zacienionym, dla tego, aby muchy nie jątrzyły im ranek, byleby tylko nie zbywało im na świeżém powietrzu.

Choroby cieląt. — Żabki lub myszy pod językiem, trzęsienie i t. d.

W chorobach cieląt używać tych samych lekarstw, co i staremu bydłu służą, dając tylko mniejszą dozę o połowę lub więcéj, stosownie do wieku i składu cielęcia. Jeżeliby dostąły żabek lub myszy pod językiem,

lub innéj niezrozumiałéj choroby, jako trzęsienia się i sapania, trzeba utrzeć z solą 3 lub 4 ząbki czosnku, rozwieść to burakowym rosołem i wlać w gardło cielęciu. Od grzybków w gębie czyli wrzodzików lub pryszczow białych, które często cielęta napadają, dać naprzód jakie zwalniające lekarstwo, coby dobrze je oczyściło, przytém trzy lub cztéry razy w dzień pyszczek i język wycierać mu mieszaniną następną: do kwarty octu, miodu patoki parę łyżek, hałunu pół łóta. Miód piérwiéj zasmażyć i rozwieść octem gorącym, potém wsypać hałun.

W zarazach bydła jakie ostróżności zachować? jak leczyć i wstrzymać dalsze szerzenie się choroby?

Przyczyny zaraz.

Przyczyną zaraz i chorób, jest najczęściéj: nieochędożne utrzymanie bydła; niewywożenie gnojów przez rok cały; zaduszne i nieodświeżone powietrze; pokarm lub podściałka nadpsuta i stęchła; głód, blizkość bagien lub sadzawek, zgniłe wyziewy wydających, a mianowicie tych, gdzie się pieńka lub len moczy; rozstawianie tych włokien rozkładowi chemicznemu, podległych, do wysuszenia po wyjęciu ich z wody nie daleko od obor; wcześnie na wiosnę wypędzenie bydła w pole, kiedy zimna na przemiany z ciepłem panują; późne paszenie w jesieni, kiedy i trawy przemarzłe gryźć musi, i samo przeziębnie i przekoleje; złe i niedostateczne podściełanie chlewów w jesieni i w zimie, kiedy bydle omokłe z pola wróciwszy, i w chlewie w błocie stać musi; w wielkie posuchy i upały, brak cieniu i napoju czystego; jako

też złe i niedogodne pastwiska, kiedy bydło w mokre i zimne lata na niziny i bagniste miejsca jest pędzane, nie zaś na suche i słońcem ogrzane; i przeciwnie kiedy w skwarne lato niéma pastwisk ocienionych.

Ostróżnoście wszelkie wstrzymujące szerzenie się zarazy.—Ocet aromatyczny.

Przy objawieniu się więc chorób lub zarazy, należy zaraz przedsiębrać wszystkie środki ku oddaleniu złego przez usunięcie szkodliwych przyczyn. Jeśli się zaś zaraza już wkradła do obory, nie tylko chore bydlę zaraz jak najśpieszniéj odłączyć trzeba, przeprowadzając je do oddzielnego chlewa, opodal od obory, umyślnie na łazaret przeznaczonego, ale również najmocniéj zastrzegać, aby jedni i ciż sami ludzie koło zdrowego i chorego bydła nie chodzili, gdyż zaraza łatwo się przenosi i udziela pzrez odzienie, mianowicie sukienne; psom nawet przechadzać się od jednych do drugich nie pozwalać. Wszelki gnój, brud, krew nawet chorego bydlęcia zaraz uprzątane i zakopane opodal lub spalone być powinny. Drabiny też, żłoby, koryta i wszelkie inne naczynia, co mu służyły, mają być wyszorowane, wymyte ługiem, długo wywietrzone, wreszcie przed użyciem natarte wewnątrz i zewnątrz czosnkiem z octem aromatycznym (*) Podłogę też, na któréj chore bydlę stało, wyszorować starannie i naprowadzić dziegciem. Chlewy jak najstaranniéj utrzymywać wślad gnój wyprzątać, jeżeli bydło stoi na podmiocie; wyściełać chlewy aromatycznemi ziołami, lub przynajmniéj niémi ją potrząsać, jako to: gałęziami jodłowemi, jałowcowemi, sosnowemi,

(*) Ten się otrzymuje przez zagotowanie najmocniejszego octu z ajerem, cząbrem, miętą, piołunem, dzięglem, rutą, posiekanemi gałązkami jałowcu, czosnkiem i potém postawić należy to na godzin kilka w cieplém miéjscu, aby naciągnęło.

piołunem, dzięglem, ajerem, paprocią, bahunem i t. d. Sciany naprowadzać za pomocą pędzla dziegciem lub octem aromatycznym, toż drabiny i żłoby tymże octem i czosnkiem lub cébulą nacierać.—Na rozpalone żelazo lub kamienie, lać w garnkach glinianych ocet aromatyczny dla oczyszczenia powietrza; a ktoby mógł, na pilność i akuratność ludzi swych się spuścić, niech każe na żar położony w głębokich naczyniach glinianych rzucać jagody jałowcowe, suche pociskane gałązki jałowcowe, również sosnowe, jodłowe, kawałki smoły i t. d. Bydło zaś samo jak najwięcéj na dworze trzymać, ale tylko nie na upale ani na słocie i deszczu, chroniąc je szczególnie od wszystkich przyczyn, które wzbudziły chorobę. Czyścić przytém bydło, wymywać je jak najstaranniéj, albo przepławiać w wodzie, trzymając je po godzinie dwa razy na dzień. Jeśli choroba pochodzi z suszy, ten środek szczególniéj skuteczny. Przytém pachwiny i łeb dziegciem namazać.

Zakopywanie zdechłych sztuk.

Prezerwatywy niżéj opisane dawać natychmiast skoro się posłyszy o chorobie w okolicy, dalsze zaś leczenie zastosować do gatunku zarazy według reguł tu podanych. — Każde bydlę zdechłe zakopać natychmiast przynajmniéj na 2 lub 3 łokcie głęboko, żeby się z niego wyziewy nie wydobywały na wierzch, i żeby psy nie mogły odkopać ścierwa.

Utrzymywanie bydła w puszczy podczas zarazy.— Noszenie czosnku na szyi, smarowanie dziegciem.

Jeżeli przy téj zarazie znajdą się na bydlęciu jakie krosty lub wrzody powierzchowne, nie można już z niego zdejmować skóry, bo to ludziom nawet szkodzić może. W innych razach zawsze należy zdjętą skórę zaraz namoczyć w wodzie słonéj z trochą hałunu, po kilku dniach na wolném powietrzu wywiesić jak można naj-

dalej od obory dla wysuszenia, a najlepiéj zaraz oddawać do wyprawy.—Jeszcze pewniejsza ostróżność w takim razie, aby wypędzić bydło daleko w puszczę, strzegąc, aby z innném się nie łączyło, aby nawet psy i ludzie tam nie podchodzili z miejsc zarażonych, chyba po staranném obmyciu się, wytarciu octem i zmienieniu odzieży. Zakładać około bydła kurodymy ze spróchniałego drzewa, gałęzi sosnowych, jodłowych, lub jałowcowych, także smoły. Dla bezpieczeństwa zrobić zagrodę w lesie, strzeżoną ciągle od dobrych psów i od pastuchów, którzy powinni tamże mieć jaką chatkę lub przynajmniéj porządną budkę. Przytém od czasu do czasu dawać prezerwatywy i zachować wszelkie ostróżności tu pojaśnione, odganiając natychmiast do łazaretu wszelką sztukę podejrzaną na zdrowiu. Tym sposobem znajomy mi obywatel ocalił w czasie powszechnéj na około zarazy, całą swoję oborę. Powietrze zdrowe i aromatyczne, jakie zwykle jest w lesie, połączone z przecięciem wszelkiéj kommunikacyi z innném bydłem, tę mu korzyść przyniosło.— Przytém się zaleca zawieszanie czosnku na szyi bydląt, i smarowanie czoła i pachwin dziegciem.

Po ustałéj zarazie jakie ostróżności należy zachować.

Po ustałéj już nawet zarazie wielkiéj jeszcze należy dokładać ostróżności, aby jéj napowrót nie sprowadzić. Przed wprowadzéniem więc bydła do obory, powyjmować z niéj wszystkie drzwi i okna, lufty w górze poodtykać, gnój nie tylko jak najstaranniéj wyprzątnąć i wywieźć, ale nawet piérwszą warstę ziemi pod nim będącą razem z nim zebrać. Chlewy codziennie po kilka razy wykadzać; ściany albo wapnem wybielić albo przynajmniéj jak najstaranniéj ługiem wymyć, a po cztérotygodniowém przynajmniéj wywietrzeniu obory, przed samém już do niéj wprowadzeniem bydła, ściany powinny być za pomocą pędzla naprowadzone octem prze-

gotowanym z aromatycznemi ziółami i dziegciem rozwiedzionym. Drabiny, koryta i wszelkie inne sprzęty drewniane powinny być nowémi zmienione, albo przynajmniéj tak samo jak ściany wyszorowane ługiem tęgim i natarte czosnkiem z octem aromatycznym. Podłogi czyli pomost, tymże sposobem oczyszczone i dziegciem naprowadzone. Wszelka pasza i podściełka w oborze znajdująca się wcześnie spalona lub na odległe pole wywieziona i worana. Kożuchy też i sukmany pastuchów i kobiét dojących krowy, długo wywietrzane, siarką i jałowcem okurzone być powinny, bielizna zaś lniana wypraną należycie. Nowo wprowadzone bydło, octem aromatycznym pokilkakroć okadzać należy, takoż po kilka ząbków czosnku na sznurek ponizawszy, do szyi poprzywiązywać.

Prezerwatywy dla bydła.

Przyrządzenie gałek.—Ilość dawanych gałek.—Przechowywanie tych gałek.—Kiedy się dają gałki.

W naszym domu od lat 50-ciu, w jesień i wiosnę używana jest prezerwatywa, dla bydła, która go z łaski Boga w czerstwości i zdrowiu zawsze utrzymywała, i broniła nieraz od zarazy w okolicach grassującéj. Przyrządza się ona następnym sposobem: We flaszach szklannych dobrze zakorkowanych, pół funta assafetydy v. deweldreku (*) nalewa się dwóma garncami wódki; gdy się ta, w cieple postawiona całkiem rozpuści, dodaje się do tego dwa garnce octu dobrego i mocnego; dziegciu pół garnca, szesnaście utłuczonych śledzi; dwa garnce tłuczonéj soli; gdy się ta ostatnia rozpuści, dolać do tego

(*) Kupując assafetydę, uważać należy, aby nie była fałszowana; bo Żydzi zwykle co innego zamiast deweldreku przedawać umieją.

dwie kwarty wódki, w któréj wymokło pieprzu tureckiego w strączkach tyle, ile go ona objęła; zamiesić to wszystko z mąką żytnią lub jęczmienną i porobić z tego gałki, jedne wielkości małego orzecha włoskiego, drugie nieco mniejsze i te późniéj maczając w rozsolonéj wodzie, dawać na czczo bydlęciu przez trzy dni po jednéj, stosując je do wielkości bydlęcia.— Potém po jednodniowéj pauzie, jeszcze przez trzy dni dawać, a nakoniec dwa dni spauzowawszy co trzeci dzień dawać, i tak przez dwa tygodnie. Należy pamiętać, iż po zadaniu tych gałek, bydłu przez parę godzin nic jeść nie dawać.—Gałki takowe, nieco podsuszone, chronić się powinny przez ciąg tego dawania w naczyniu szklanném, dobrze pęcherzem obwiązaném.— Nie tylko trzeba dawać tę prezerwatywę regularnie co wiosnę przed wyganianiem bydła w pole, i co jesień po ustawieniu już bydła w oborze na zimę, ale każdą razą: skoro się do okolicy zaraza pojawi.

Sól jako prezerwatywa użyta.

Sól sama przez się, jest już prezerwatywą i lekarstwem od wielu chorób: trzeba więc ją dawać bydłu do lizania, lub rozsoloną wodą jadło jego skrapiać.

Proporcya dających się węgli za prezerwatywę dla bydła.

Druga prezerwatywa, któréj nauczył nas pewien Anglik prowadzący bydło do Rossyi, w czasie wiel-
[illegible]szy, z któréj jednak, jak mówił,
[illegible]ka nie padła, co jedynie téj prezer-
[illegible]ał. Na czystym kominku upaliwszy
[illegible]węgli, utłuc je, przesiać i każdego
[illegible]jnéj kwadrze, na każdą sztukę po
[illegible] dawać, na cielęta po jednéj, z mie-
[illegible] i nieco osoliwszy.

Sposób przyrządzania trzeciéj prezerwatywy. Jakie okoliczności są przeciwne dawaniu tego lekarstwa.

Trzecia prezerwatywa również skuteczna. Jałowcowe drzewo ze szpilkami i jagodami ususzyć w lekkim piecu, tak aby je w moździerzu wielkim lub stępie utłuc można było. Wziąwszy tego proszku na każdą starą sztukę po łyżce stołowéj w strych, na mniejszą zaś połowę tego, z mąką jęczmienną lub żytnią na gęste ciasto wodą zarobiwszy, porobić gałki wielkości orzecha włoskiego, i maczane w rozsolonéj wodzie, dawać bydlęciu po jednéj lub dwie, godziną przed jedzeniem; i póty to powtarzać codzień, póki się słyszy o pomorze w okolicach. Co wiosnę też i w jesień przez tydzień dobrze jest dawać tę prezerwatywę zdrowemu bydłu. Ale ponieważ jadłowiec ma własności poty pobudzające i pędzące urynę, w zimne więc i dżdżyste dni nie potrzeba dawać go bydłu, bo zaziębiona transpiracya mogłaby o chorobę je przyprawić. Zapartemu też w oborze nie wypada pobudzać transpiracyi, bo oddychania témi zgęszczonémi wyziewami byłoby szkodliwém. (Patrz art. o lekarstwach transpiracyę pobudzających).

Śledzie za prezerwatywę dawać.

Niektórzy dają jako prezerwatywę śledź lub ogórek kwaśny, w smole lub dziegciu umaczany, przez 3 dni.

Czwarta prezerwatywa, zalecona przez Gazetę Rolniczą warszawską, jako bardzo skuteczna: 2 łyżki smoły, garść czosnku, łyżka matecznika (Matrycaria Chamomila), łyżka utłuczonego korzenia morowego (petusites), chrzanu i dzięglu (angelica) i jagod jałowcowych 2 łyżki; wszystko to ma być potłuczone i razem zmieszane. Bierze się potém téj mieszaniny po łyżce na sztukę i za pomocą pędzla wysmarować mu tą maścią wewnątrz pyska. Jeżeliby ta massa była zanadto sypka lub gęsta, należy tyle dodać dziegciu, aby była sposobną do użycia.

Rozpoznanie i rozróżnienie zarazy i sposoby jéj leczenia.

Z puszczonéj krwi, jak się rozpoznaje choroba zapalna.

Trzeba naprzód starać się dójść, czy choroba jest z rodzaju zapalnych, lub też zgniłych, z zepsucia krwi i humorów pochodzącą. O tém przekonać się można, puszczając jednéj sztuce krew do szklanki, kiedy pocznie się wnet ścinać i powlecze się białą zielonawą powłoką, którą niekiedy z trudnością przychodzi nożem nawet przekroić; wtenczas tak zdrowym jak chorym krew puścić potrzeba, dawać im napoje chłodzące, przeciwgorączkowe, i inne lekarstwa przeciw zapaleniu, które się niżéj podadzą. Przytém trzy razy w dzień pławić bydło w wodzie, trzymając go w niéj po godzinie. Kto nie ma gdzie pławić, niech je wodą oblewa jak najczęściéj i najdłużéj.

Rozpoznawanie zgniłéj choroby.— Zawłoki w obu razach są potrzebne.

Jeśli przeciwnie krew się nie ścina, ale raczéj rozcieka i wodnistą się staje, wtedy nie upuszczając już krwi, trzeba bydłu lekarstwo dawać przeciw zgiliźnie używane, to jest napoje z gorzkich i wzmacniających ziół. W zgniłych też gorączkach, objawiających się ropieniem z oczu i nosa, czasem nawet smrodliwym oddechem, trzeba jeszcze oprócz wzmacniających dawać i ściągające lekarstwa, o których także powie się niżéj. Inaczéj na domysł tylko postępując, bez pewnych zasad, można albo powiększyć chorobę zgniłą, osłabiając bydlę niepotrzebném krwi upuszczeniem, albo przeciwnie przez zaniedbanie tego jedynego środka ratunku, w zapalnych chorobach, uczynić je nieuleczonemi.— We wszystkich zaś zarazach, tak jednych jak drugich, zawłoki na piersiach są nieodbitym środkiem ratunku.

O puszczaniu krwi u bydła.

Ilość puszczającéj się krwi.

Krew puszcza się stosownie do wieku i tuszy bydlęcia, od 8-miu do 10-ciu, a nawet większym sztukom do 12-tu funtów.

O zawłokach.

Miejsce, w którém się robią zawłoki.— Powiększenie drażliwości skóry.— Ostróżności dla ludzi potrzebne.

Te się zwykle robią na piersiach; ale często dają się też w innych miejscach, gdzieby tego potrzeba wymagała, pospolicie najbliżéj cierpiącego miejsca. Należy tylko uważać, aby zawsze samą tylko skórę przeszyć i przewlec sznurkiem, nie zagabając muskułów, bo inaczéj mogłaby podpaść inflamacya i wielka puchlina.— Sznurek do tego używany napuszcza się terpentynowym olejkiem, dla tego, aby powiększyć drażliwość i ropienie, dla tego też przeciągać go należy codziennie z końca w koniec, aby się nie zgoiło.— W powierzchownych jednak wyrzutach, roztropność wymaga, aby około tego z gołemi rękoma nie chodzić, ale zawsze w rękawiczce skórzanéj, gdyż niekiedy wrzody te bywają tak jadowite, iż się łacno zaszczepiają ludziom.

Napoje przeciw z

Limonada z Oleum-vitrioli. — Z rozwalniające i chło

W zapalnéj chorobie daje się na po kilka na dzień szklanek zimnéj

oleum-vitrioli do téj miary, aby tylko lekki kwasek miała, jak limonada; to powtarza się codziennie, aż niebezpieczeństwo minie, i zaraza ustanie.—W niedostatku vitriolu, octem wodę zakwaszać można. Dobrze jest także gotować polewkę z marchwi i rzepy, aż do zupełnego rozgotowania tych jarzyn; ta się zaprawia solą z przymieszaniem 6-téj części saletry. Równy skutek sprawia polewka z otręb pszennych wygotowana i zaprawiona solą z saletrą. Wreszcie woda z wygotowanego jęczmienia, któréj na sztukę bierze się kwarta i zaprawuje się łótem saletry, pół drachmą kamfory, pół drachmą vitriolu, i 3-ma łyżkami octu.

Proszki apteczne.

Dla lepszych zaś i droższych sztuk, można dawać następne lekarstwo: saletry łótów 2, salamoniaku łót 1, wejnsztejnu łótów 3, zmieszać i podzielić na 6 proszków, i dawać po jednemu co 3 godziny w półkwarcie wody.

Korzenie szczawiu końskiego.

Dobrze jest także korzenie szczawiu końskiego *Lapata acuta* razem z liściem i łodygą gotować i dawać bydłu za napój.

Lekarstwo aromatyczne i wzmacniające przeciw zgniliznie.

Przyrządzanie lekarstwa przeciw zgniliźnie.— Sposób dawania jego.

Na 40 sztuk bydła bierze się 2 garści pokrajanego ziela car, tyleż ajerowego, tyleż posiekanego drzewa jesionu, tyleż pączków sosnowych, a gdy tych nie ma, to dwa razy tyle posiekanych drobno gałązek sosnowych; wszystko to gotuje się mocno w wodzie, a przed odsta-

wieniem od ognia, wsypać po 2 garści bahunu czyli rozmarynu dzikiego i bylicy; raz jeszcze z tém zagotować, a nakrywszy dobrze postawić zdala przy ogniu, aby naciągnęło.— Potém albo to się wlewa do brahi lub innego napoju, pilnując, aby każda sztuka piła równie, albo, co jeszcze lepiéj, każdéj poosóbno dać porcyę wedle wieku i siły.

Odwar z kor rozmaitych.

Także piołun utłacza się z solą i podaje się często bydłu, aby to lizało. Kory też, sosnowa, jodłowa, dębowa, wierzbowa, olchowa, jako też młode gałązki tych drzew i ich liście, długo gotować, i potém ten odwar dawać do picia bydłu.

O lekarstwach poty pobudzających.

Przyprawy w nie wchodzące.

Na 100 sztuk: śledzi sztuk 100, piołunu suchego funt 1½, ajerowego suchego korzenia funt 1½, antymonium funt 1, saletry funtów 3, siarki funtów 4, jagod jałowcowych funtów 10, czosnku kwartę 1, cébuli garncy 2, soli pół puda, dziegciu czystego pud 1. Wszystko miałko utłuc, doskonale przemieszać i z tego potém robić gałki wielkości włoskiego orzecha, i dawać codzień po jednéj lub dwie na czczo, przez cały tydzień. Przytém daje się na sztukę po kwarcie wody zaprawionéj białym witriolem do lekkiego kwasu.

Inne lekarstwo na poty.— Jak bydle powinno się zachować przy obudzającéj się transpiracyi.

Transpiracya jest bardzo zbawienną w zgniłych chorobach, szczególniéj po oczyszczeniu żołądka. Na to się bierze: pieprzu prostego tłuczonego i siarki sproszko-

wanéj po 2 funty, czosnku główek 60, lub gdy mały 70, octu i dziegciu po garncy 2, tyleż wody, w któréj się długo gotowała kora osinowa; wszystko to zmieszawszy, przygrzać nieco i dawać, staremu bydłu po kwaterce, młodym po pół, kłócąc i mieszając ciągle, aby grubsze cząstki na dół nieopadały.—Nie wypędzać na paszę przez 2 lub 3 godziny, w którymto przeciągu czasu pot zwykle występuje na bydle; wtenczas należy je wypuścić na otwarte, byleby nie zimne powietrze, aby w ciasnéj i zamkniętéj oborze nie było zmuszoném oddychać szkodliwemi wyziewami z téj transpiracyi pochodzącemi. Nie inaczéj przeto wszelkie na poty lekarstwa zadawać bydłu, jak w dni ciepłe, pogodne, nie zaś zimne, mgliste lub wietrzne. To się mówi o całém dużém stadzie; kto zaś ma 2 lub 3 sztuki, ten i w chlewie im dać się wypocić może, okadzając je tylko octem. Nazajutrz chlew dobrze wywietrzyć i okadzić należy, a krowy wymyć i oczyścić szczotkami.

Jeszcze inne lekarstwo na poty. W półgarncu wody ugotować jałowcowych jagod i liści olchowych po garści; gdy się do połowy wygotuje, odcedzić, dodać omanu (u włościan Dziwosił) *Inula Helenis* sproszkowanego łót 1, kamfory pół kwintli. Taką proporcyę każdemu staremu bydlęciu dawać rano i wieczor przez 3 dni, z ostróżnościami wyżéj pomienionemi. Inne jeszcze lekarstwo transpiracyę pobudzające, znajdziesz na karcie 45 pod art. prezerwatywa 3-cia.

Lekarstwo przeczyszczające.

Sole przeczyszczające.

1) Jedna część soli glauberskiéj, tyleż angielskiéj, a dwie części saletry; wszystko to sproszkowane zmieszać i na sztukę stanowczą dawać po łyżce stołowéj, rozwiodłszy w kwarcie wody.

2) Soli glauberskiéj pół funta i soli kuchennéj ćwierć funta, dobrze rozpuszczonych w kwarcie wody dawać powyższą proporcyę na sztukę; jeżeli nie skutkuje, powtórzyć.

Jalapa.

3) Pół funta jalapy i tyleż soli glauberskiéj, zmieszać to i po łyżce tego proszku w wodzie rozpuszczonego dawać bydlęciu, póki nie poskutkuje.

Lekarstwa przeciw zbytecznéj wolności.

Jak się urządza nalewka Jerofiej.— W jakiéj się ilości daje bydlęciu. Taż proporcya dla cielęcia.

1) Nalewka jerofiéj, u ruskich rozwoszczyków zwana. Brać po równéj części suchych ziół następnych: Piołunu, ruty polnéj *fumaria*, piżma *tanautum vulgare*, marana, to jest matecznik *matricaria chamomila*, mięta pieprzowa i prosta, cząber *timium serpilum*, korzenie ajeru i drzewianki *tormentila*, celadonii ziela z korzeniami *chilidonium majus*. Wszystko to ususzone, razem zmieszać i w butli zalać wódką, biorąc jéj garniec na pół funta lub więcéj tych ziół; niech to dobrze na słońcu lub w cieple naciągnie.—W potrzebie bierze się téj nalewki na stare bydlę kwaterkę, i zmieszawszy ją z kopiastą łyżką czystéj kredy, wlewa się w gardło bydlęciu. Lekarstwo to się powtarza 3 lub 4 razy, póki żądany nie nastąpi skutek.— Cielęciu daje się téj nalewki kieliszek zmieszany z łyżką nie pełną kredy, 2 razy w dzień. Jest-to lekarstwo najskuteczniejsze ze wszystkich.

Konopna polewka.

2) Konopie z nasieniem i łodygą gotować i tę wodę dawać do picia choremu bydlęciu, przytém podprażoną owsianą mąkę dawać do jedzenia.

Krochmal.

3) Krochmal pszenny roztarty z wodą i trochę osolony, dobrém jest także przeciw zbytecznéj wolności lekarstwem, dla krów i cieląt.

Inne lekarstwa dla cieląt.

4) Dla cieląt służy także podkawik, albo 2 jaja rozbite w polewce z mąki jęczmiennéj, albo 2 razy w dzień po łyżce węgla z jajem zmieszanego.

Ile się daje proszku tormentili na starą sztukę.— Pokarm jaki się daje bydłu w téj chorobie.

5) Trzy razy w dzień daje się po 1 proszku z jednego łóta kurzego ziela *tormentilla*, jednego łóta goryczki *gentiana* i 1 łóta korzenia slazowego *altea*, gdyby kto nie miał innych tych przypraw, to samo tormentilla, już jest skutecznéem lekarstwem, tém bardziéj jeśli się do niéj, kredy doda.— Przytem dawać sam tylko pokarm suchy, a wszelkie zielone trawy i brahę skasować aż do zupełnego wyzdrowienia. Sztuki chore od zdrowych odłączyć.

Lekarstwa przeciw zatwardzeniu żołądka.

Mléko kwaśne.

1) Mléko kwasne, dobrze osolone wlewa się w gardło, po kwarcie na raz, powtarzając to lekarstwo aż do zwolnienia.

Cébula.— Jadła rozmiękczające żołądek. — Oléj lub masło.

2) Rozgotowawszy dobrze garniec cébuli w garncu wody, rozetrzeć ją mocno w makotrze, przecedzić silnie wyciskając, dodać potém filiżankę oliwy i wlawszy tego pły-

nu dobrze skłócone do gardła, wodzić bydlę w tył i wprzód, nie dając nic przez godzin kilka pokarmu ani napoju.—Po piérwszych zaś operacyach, letnie tylko napoje dawać, jako to, polewka z rzepy, lub otrąb, lekko mąką owsianą zaprawioną i osoloną nieco.—Wlewają też niektórzy po pół kwarty oleju lub masła roztopionego w gardło choréj sztuce. Klystery niżéj opisane przytém są najskuteczniejszém lekarstwem, szczególnie jeśli się przed daniem jéj, gnój wyciągnie z kiszki odchodowéj, ręką nasmarowaną oliwą.

Klystery.

Robią się albo z polewki siennéj posolonéj sporą garścią soli, z dodaniem kubka oleju lub masła; albo przegotowawszy wodę z dwiema garściami łodyg lub liści ślazowych, wsypać już przed odstawieniem garść rumianku, i tak niech naciągnie pod nakryciem niedaleko od ognia, potém odcedzić sam odwar i przyprawić go tak jak piérwszy.

Można zamiast masła spory kawał mydła skrążać i w tém rozpuścić. Na jednę enemę 3 kwaterki odwaru się bierze, powinna być ta enema letnio-ciepło dawana. W gwałtowniejszéj potrzebie sypie się do niéj po pół drachmy kamfory w proszku.

Poznanie lat krowich.

Kupujący krowy potrzebują poznać ich wiek; najpewniejsze onego regestra podają znajdujące się na ich rogach obrączki. Po każdém ocieleniu się dostaje krowa na rogach jedną obrączkę, z tych więc liczby o wieku krowy sądzić można; jeśli krowa była przez rok jałową, widać na jéj rogach szerszy między obrączkami przedział i ten za dwa lata wieku liczyć trzeba.

O ukarmianiu wołów.

Wiek mającego się karmić bydlęcia.— Wybor wołów do karmienia.

Do karmienia wybierają się woły nie stare, to jest nie więcéj nad 7 do 9-ciu lat mające; z tych tylko bowiem mięso bywa soczyste i kruche. Karm wszelki w młodych sztukach obraca się w mięso i tłustość; gdyż w tych organa pokarmowe są jeszcze w całéj sile, kiedy przeciwnie w starém bydlęciu posilniejsze cząstki pokarmu idą tylko na utrzymanie sił i życia, a tłustości i mięsa mało od nich przybywa. Wybierać też trzeba woły zdrowe, nie zerwane pracą, gdyż spracowane bardzo nie prędko się odkarmiają; pierwéj im siły i zdrowie wrócić musi, nim się utuczać poczną. Nie idzie jednak zatém żeby zgoła pracowitych wołów nie stawiać na brazie, ale byleby te nie były przez nieuważne ich użycie zerwane i skaleczone; przy pracy dobrze je też karmić i prawie rozpychać trawami trzeba. Dla tego bezpieczniéj jest własne ukarmiać woły, jak skupować na to cudze, ile że nie raz się zdarza nieszczęście wprowadzenia do własnéj obory zarazy, przez kupne bydło.

Chlewy w jakich ma stać karmiące się bydło.

Mające się karmić woły stawić należy przed mrozami, w chlewach suchych i światłych, oraz ciepłych, dobrze mchem opatrzonych, i niezbyt wysokich; gdyż w chłodném bardzo miejscu, bydlę nigdy się dobrze nie utuczy, ale też i w zbyteczném cieple, ciągle transpirując, chudnieć będzie. Karmiące się woły stać powinny na uwięzi, dla tego, aby każdemu przypadająca nań część karmu, regularnie i całkowicie dochodziła, i aby się wzajem nie zapędzały i nie bodły, na podłodze zawsze czysto podmiecionéj i świeżo nasłanéj, aby woły na gnoju nie leżały. Świéże i czyste powietrze, jako też czyszcze-

nie samych wołów, głównemi są warunkami dobrego i prędkiego onych utuczenia. Co do ochędóztwa około nich, patrz pod art. *o krowach*. Strzedz też pilnie tego należy, aby pastusi nie bili i nie straszyli wołów; gdyż często się zdarza, że je tym sposobem kaleczą i zdrowie odbierają.

Proporcya dającego się siana i słomy.—Brahę jak i kiedy im dawać.—Parzonka dla karmiących się wołów.—Osypka do niéj.

Główną zasadą ukarmiania wołów jest: aby im karmu nie żałować, iżby przez to co najrychléj się utuczyły i nie długo trzymały. Im więcéj się im daje siana, a bardziéj koniczyny, tém prędzéj się ukarmiają, Kto go jednak tyle nie ma, aby same jedno dawać, niech je miesza po połowie ze słomą jarzynną, robiąc z tego trzęsiankę. Można nawet brać trzy części siana, a cztéry części słomy. Ta proporcya dzieli się na 3 części i daje rano, w południe i wieczorem. Brahy, ile chcą, niech piją, zawsze jednak strzegąc od raptownego opojenia.—Rano tylko na czczo nigdy brahy nie dawać, gdyż zamiast posilenia, sprawiając mu wolność, osłabia i chudzi bydlę; braha też nigdy przekwaśniałą być nie powinna.—Oprócz tego ciągle im dawaną być powinna parzonka, a ta się następującym sposobem przyrządza: w wannie, umyślnie na ten koniec w chlewie postawionéj, dobrze okrytéj wiekiem słomianém, miękiny wszelkie, oprôcz gryczanéj, otryny i zgoniny (*) zaparzają się na noc gorącą brahą lub wodą; gdy tak przez noc pod nakryciem dobrze uprzeją, nazajutrz rozwodzą się ciepłą brahą; po dobrém wymieszaniu, albo same przez się dają się wołom, albo lepiéj jeżeli będą osypane jakiemi

(*) Otryny są drobne słomki z miękiną, a nawet z najlżejszém ziarnem, które po zmłóceniu zboża się zostają. Zgoninami zaś nazywają podlejsze ziarno z miękiną, które się zgania miotłem po przewianiu zboża.

otrębiami, posiejami lub mąką owsianą; tę należy dobrze wymieszać z parzonką, aby pozostała na wierzchu nie była przez bydle rozdmuchaną.—Owies przed zmleciem powinien być dobrze w piecu wysuszony, aby mąka była miałką; bo całe ziarno, albo w pół zdarte nie posilając wołu, nie mogąc być strawione, całkiem wychodzi.

Makuchy olejne.— Wyżymki z krochmalu.

Gdzie są fabryki olejów, tam wyżymki z nich czyli makuchy, dają się wołom, rozpuściwszy je uprzednio w wodzie lub brazie i przemieszawszy do opisanéj parzeniny.—Komy te mając w sobie wiele cząstek olejnych i pożywnych, prędko też tuczą woły; ale mięsu ich nadają jakiś właściwy niesmak; dla tego na ośm dni przed zabiciem wołu, całkiem tych wyżymek mu nie dawać, a tygodniem jeszcze piérwiéj znacznie już artykułu tego umniejszyć.—Krochmalne też wyżymki czyli ostatki również tu służą. Na dokarmienie wreszcie daje się samego siana, jak najlepszego, jeżeli można, z koniczyną; podkarmione niewiele go już zjadają.

Zioła gorzkie z solą tłuczone.

Niektórzy dla wzbudzenia większéj chęci do jadła, a przeto rychlejszego ukarmienia wołów, dają im do lizania utłuczone z solą zioła gorzkie, jako to: bylicę, ajer i nieco piołunu.



O OWCACH,

ich hodowaniu, utrzymywaniu i z nich korzyści.

W jakim wieku owce są dobre na plemie.—O trykach.

Owca żyć może lat 10—12. Jagnięta zdrowe rodzi tylko do 8. Na 20 a nawet na 25 samic dosyć jednego tryka, zdrowego i młodego od lat 1½ do 6-ciu najdaléj. Owiec młodszych nad 2½ lat wpuszczać do stada nienależy. Owca płód swój nosi przez 5 miesięcy, kto więc chce aby się jagnięta rodziły już pod wiosnę, i nie były narażone na tęgie mrozy, zaraz po urodzeniu, trzeba aby tryki osóbno paszone, przypuszczane były do stada aż do połowy Września i przez cały Październik, a tak jagnięta rodzić się będą w Marcu. Należy tylko trykom przez dwa poprzedzające miesiące, t. j. przez Sierpień i Wrzesień, przy dobrém sienie dawać jeszcze po garncu owsa, równie jak i przez cały Październik i połowę Listopada. Chcąc mieć piękną rasę owiec, coby dawały piękną wełnę, trzeba najbardziéj się starać o piękne, rasowe tryki, aby całe stado poprawić. Z prostych nawet owiec spuszczanych z trykami hiszpańskiemi, w trzeciém już pokoleniu wyradzają się jagnięta zupełnie co do wełny i kształtu, do tychże tryków podobne. Dla tego też najpilniéj należy przestrze-

gać, aby się rasowe stada z prostemi włościańskiemi, nie schodziły i nie łączyły.

Gdzie korzystnie jest chować owce rasowe.

Doświadczono, iż 8 do 10-ciu owiec dostatecznie utrzymać można w miejscu jednéj krowy; kto więc ma duże obszary, chude i nędzne trawy wydające, ten podobnych pastwisk z korzyścią dla krów użyć nie mogąc, niech je obróci na zasiew pastwisk dla owiec, przemieniając uprawę onych pod zboża, a urodzajność ziemi się podniesie przez hurtowanie onéj paszącemi się owcami, i korzyść z wyprzedaży wełny widoczna. Nie ma bowiem produktu, coby przy tak znacznéj wartości, łacno przewozić się dawał w najodleglejsze strony, dla małości ciężaru i objętości swojéj, a któryby nawet przy niewielkiéj staranności, zepsuciu nie ulegał.

Gdzie tylko proste owce należy hodować.

Kto wszakże nie ma obszernych, wyniosłych i suchych pastwisk, a tém samém pomyślnie owiec hodować nie może, ten lepiéj zrobi, jeżeli będzie utrzymywał więcéj bydła rogatego, a na własne domowe potrzeby niech ma proste, nie zaś rasowe owce; gdyż oprócz tego, iż tamte będąc delikatniejsze więcéj nierównie wygody i starań potrzebując, podpadają częstym chorobom i zarazom, jeszcze są mniéj użyteczne od prostych na nasze zwyczajne domowe potrzeby. Na kożuchy mianowicie, wełna ich, jako nadto długa i zbijająca się, służyć nie może. W przędzeniu też jéj i w wyrabianiu na proste sukno, nasze włościanki, nie mając do tego żadnych machin i przemyślnych sposobów, doznają wielkiéj trudności.

Szkodliwość gorąca i upałów dla owiec.— Wilgoć i mokrota szkodzi owcom.

Niezmiernie są wytrwałe owce na zimno; ale gorąca i zaduchu przenieść nie mogą. Upały słoneczne, przepa-

lając im głowy, sprowadzają na nie rozmaite zapalne choroby. Trzeba je więc rano wypędzać ku zachodowi, a z południa przeciwnie ku wschodowi, dla tego aby odwrócone od słońca postępując po pastwisku, na skwarne jego promienie głów nie miały wystawionych. Przetoż od godziny 11-téj przed południem do 3-ciéj lub 4-téj po południu, powinny już owce być zagnane w miejsce ocienione a przewiewne, gdzieby im upał nie dokuczał; na słońcu bowiem stojąc, tłoczą się, cisną i nic nie jedząc, chorób tylko dostają. Jeżeli więc obory zbyt są odległe od pastwisk, najlepiéj jest mieć blizko nich szopę, pod którąby owce przytułek znajdowały równie od upału jak od słoty. Dając w niéj podściełkę ze słomy, znaczny się w ciągu lata zbierze nawóz. Trzeba tylko tę podściełkę od czasu do czasu odnawiać, aby zawsze sucho było.—Latem owce nocować zawsze powinny w zagrodzie, tak jednak urządzonéj, iżby w razie deszczu i słoty, znajdowały wraz ochronę pod dachem, czy to w szopie czy też w zwyczajnych chlewach, od których najlepiéj aby wrota na tę zagrodę wychodziły. Słoty i deszcze niezmiernie owcom szkodzą; gdyż wilgoć wsiękając w ich gęstą, zbitą a tłustą wełnę—z trudnością wysycha i nabawia je mnóstwem widomych i niewidomych cierpień i chorób. Wraz po strzyży, jeszcze bardziéj wilgoć im szkodzi. Owce nie lubią nawet zwilżonéj rosą paszy; przetoż je dopiéro wtedy wypędzać w pole należy, kiedy rosa już opadnie. W dni zaś dżdżyste i słotne lepiéj trzymać je pod szopą lub w chlewie otwartym, dając paszę ze świeżo ukoszonéj trawy i słomy.

Chlewy jak mają być utrzymane,

Co do ochędóstwa chlewów, nie można go za nadto zalecać; podściełką często zmieniana, sucha a miękka, wielce się do zdrowia owiec przykłada. Ponieważ nie znoszą gorąca i zaduchu, dla tego w chlewach co najwię-

céj otworów być powinno, zawsze odkrytych. W mrozy nawet nie szkodzi, aby wrota były otwarte, a założone drabiną. Owce, tak dobrze z natury odziane, wcale się zimna nie lękają, nogi ich tylko bez pulchnéj i często odnawianéj podściełki, łatwo przemarzają. Drabiny zaś, za które zarzuca się im siano lub inna sucha pasza, powinny stać w kierunku prostym nie zaś pochyło, i tak nizko osadzone, żeby z nich owce wygodnie jedząc, źdźbeł i drobnych okruszyn na grzbiety sobie nie natrząsały, co bardzo wełnę zabrudza i psuje.

Sól służy owcom.— Gorzkie zioła im się dają na prezerwatywę.

Sól nieodbicie jest potrzebną do utrzymania owiec przy dobrém zdrowiu. Jest ona dla nich lekarstwem i prezerwatywą od wielu chorób. W niektórych jednak miejscach, gdzie mianowicie grunt jest wapienny, mniéj się na nią owce okazują chciwe, zapewne ztąd się daje mniéj uczuwać im ta potrzeba, iż wapno samo przez się jest lekarstwem przeciwko najstraszliwszéj ich chorobie, motylicą zwanéj. W niektórych owczarniach zawieszają im sól kamienną w kratowych koszach żelaznych, aby ją owce swobodnie sobie lizały.—Chcąc wszakże wydatku na sól nieco oszczędzić, można ją utłuc z gorzkiemi ziołami, jak piołunem *arthemisia absynthium*, piżmem czyli wrotyczem *tanacetum vulgare* i jałowcowemi jagodami. Zioła te świéże lub suszone, z równą korzyścią się używają. Można do téj mieszaniny dodać nieco dziegciu lub terpentyny, a nawet z gliną urobić z niéj placki, które potém owce chciwie lizać będą. Najdogodniéj zaś mieszaniną takową wypełniać wązkie osinowe długie korytka w kształcie półokrągłych łotoków, i takowe zawieszać na sznurach, tak aby wedle potrzeby one nizko opuszczać, lub podnosić można było. Na 100 sztuk owiec, bierze się na raz 3 lub 4 funty soli, dają się zaś im te placki mianowicie wówczas, gdy wy-

raźnie okazują onych pożądliwość, liżąc ściany obmazane wapnem lub gliną, albo miejsca skropione uryną.

Sposób obchodzenia się z owcami.

W każdéj owczarni należy obchodzić się łagodnie i spokojnie z owcami, mianowicie wtenczas, kiedy one są kotne. Wyganiać je z chlewu i napowrót powoli, nie naglęc; gdyż tłocząc się i naciskając we wrotach albo się łacno kaleczą, lub jagnięta zrzucają. Pies też owczarza nie powinien nigdy bojaźliwéj trzody przestraszać, gwałtownie za niemi się uganiając: przez co się łatwo płosząc w kupy się zbijają. Maciorki kotne, zrzucać też mogą od spleśniałéj lub zatęchłéj paszy, równie też gdy się je wygania na posiewy śrzonem okryte. Przeładowanie też obfitą paszą, mianowicie roślinami korzeniowemi, jak rzepą, kartoflami i t. p., mogłoby bardzo owcy kotnéj zaszkodzić i do zrzucenia płodu przyczynić.

Odgradzanie owiec kotnych i blizkich okocenia się.

Zanim czas kocenia się nadejdzie, trzeba w owczarni przygotować małe przegródki, w które nowo-uległnięte jagnięta wraz z matkami odsadzają się poosóbno; albo jeszcze lepiéj, aby owce blizkie okocenia w nie zamykać, gdyż często się zdarza, iż nowo-narodzone jagnię, przy najmniejszém spłoszeniu gromady owiec, bywa przez nią zdeptane i przybite. Owczarz nie tylko w dzień, ale i w nocy przy latarni obowiązany jest owczarnię zwiedzać, dla dawania w potrzebie ratunku konającym się maciorkom.

O dojeniu.

W niektórych owczarniach mają zwyczaj dojenia owiec i robienia z ich mléka, wybornych sérów. Korzyść jednak z tych sérów nie wynagradza nigdy straty ztąd na wełnie pochodzącéj. U dojonych bowiem owiec ani tak obfita, ani tak delikatna nie narasta jak u tych, co

tylko swe jagnięta karmią. Same nawet jagnięta niszczeją i przeradzają się, gdy się im pokarm od matek ujmuje.

Pojenie.

Owce codziennie raz lub dwa pojone być mają w wodzie czystéj, zawsze jednéj i téj saméj, najlepiéj w biegącéj, nigdy zaś w stojącéj lub bagnistéj. Zrana najlepiéj jest poić owce, można i wieczorem, ale nigdy w południe, chyba tylko zimą. Niektórzy owczarze utrzymują, iż pojenie owcom jest szkodliwe w pewnych porach roku. Inni zaś, i ci słuszniéj twierdzą, iż przeciwnie pozbawienie ich napoju, szczególnie przy suchéj paszy, jest bardzo szkodliwém; przymus bowiem nie jest zgodnym z naturą. Zbytek jednak napoju, lub częste onego używanie jest rzeczywiście dla owiec szkodliwym. Zimą dostając brahy lub napoju z makuch olejnych, łatwo się mogą obejść bez wody, a przynajmniéj wówczas dosyć jest raz ją na dzień dawać.

Czas pokładania baranków.

Baranki pokładać najlepiéj w dniach jeszcze chłodniejszych i póki jeszcze ssą matki. Starym nawet wybrakowanym trykom robi się ta operacya, ale nie inaczéj jak w Kwietniu lub Wrześniu, gdy upałów nie ma, trzymając je potém przez dni kilka dla zastrzeżenia od much, w chlewie dobrze ocienionym.

Jagnięta tylko co urodzone.

W piérwszych 3-ch tygodniach jagnie żyje samém tylko mlékiem swéj matki. Odtąd zaczyna już przez igraszkę probować karmu położonego dla starych, dla tego więc, gdy się porodziły w zimie, trzeba dla nich zrobić osóbno zagrodę, w któréj się im daje drobniejsze siano, liście z drzew, a nawet nieco owsa w snopach, dla droższych i delikatniejszych.

Maciorki świeżo okocone i starsze jagnięta.—Odłączanie jagniąt.

Gdy zaś owce na wiosnę się kocą, to się maciorka przez piérwszy tydzień po okoceniu trzyma w chlewie na sienie lub trawie, potém już wygania się w pole, byleby nie na odległe pastwisko. Zbyteczna bowiem agitacya przepala mléko, a przez to czyni je nie tak przyjemném i posilném dla jagnięcia. Prostych krajowych owiec jagnięta wyganiają się razem z starkami na paszę; hiszpańskie zaś należy utrzymywać w chlewie otwartym i przewiewnym, na suchéj paszy, albo też i na otwartém powietrzu, lecz blizko domu, utrzymując je na wysoko położonych łąkach lub na odłogach albo rolach pastewnych, gdzie drobna trawka porasta. Po 2-ch lub 3-ch tygodniach, mogą już iść z matkami w pole. Karmiące maciorki i młode jagnięta powinny ile możności, najlepszéj dostawać karmi, lub na świéżo zasianych pastwiskach być paszone; kiedy starsze, niekotne i skopy, na chudszych pastwiskach dostateczną znajdą żywność.—Po pięciu miesiącach jagnięta odłączają się od matek, jako już przez ten czas przyzwyczajone do siana i trawy. Przy staranném utrzymaniu jagniąt, liczy się 8 garncy owsa w dzień na 100 sztuk; z początku daje się go nieco mniéj, późniéj można więcéj.

Paszenie owiec na łąkach.

Wiosną paszenie na łąkach suchych sprzyja zdrowiu owiec, a małą albo też i żadnéj szkody nie czyni w następnym zbiorze siana, jeśli się z tém ostróżnie i rozważnie postępuje. Rozmaite są zdania, do jakiego czasu owce mogą się pasać na łąkach, bez szkody dla następnego zbioru siana; u nas zwyczajnie około ś. Mikołaja, t. j. 9 Maja łąki się zatykają na znak, że już na nich pasać nie wolno.

Jakie pastwiska szkodzą owcom, i jakie są dla nich dobre.

Owce lesnéj i zacisznéj paszy nie lubią. Dobre są dla nich pastwiska wysokie, suche, jednak nie piasczyste, t. j. nanośne piaskiem czyli mułem; od tego one dostają choroby płuc i robaków w żołądku, włosienicami zwanych. Przeciwnie na nizkich, t. j. mokrych miejscach paszone, dostają motylic, z czego pospolicie następnéj zimy padają (*). Suche, chude, gliniaste, mianowicie wzgórki, zasiane koniczyną *trifolium*, lucerną *esparcetta*, komonicą *lothus*, wyką grochem *medicago* czyli *rajgras*, także trawami *lolium perenne* i *phleum pratense* najzdrówszéj dla owiec dostarczają paszy. Wszystkie te trawy przygotowane do zasiewu, mieszają się z jęczmieniem lub owsem; zboże w piérwszym się roku zbiera, a pozostałe trawy na rok przyszły bujniéj się rozkrzewią i tém obfitszéj dostarczą paszy.

Przejście z suchéj zimowéj paszy na świeżą zieloną.

Owce smakują w świeżéj i młodéj trawce, omijając rośliny tłustsze i twardsze; z tego względu nie warto zadługo ochraniać sztucznego pastwiska, lecz zawcześnie na nie wyganiać. Do przejścia z suchéj zimowéj paszy na zielone tłuste pastwiska, owce stopniami przygotować należy. Nie wyganiać ich rychło po spędzeniu śniegu, kiedy się piérwsze odrostki trawy ukażą, gdyż one ztąd bolesnéj zwykle dostają biegunki. Utrzymywać więc je trzeba do późna, ile możności w owczarni i nie wprzód wyganiać w pole, aż kiedy spożyły już daną im zwyczajną zrana suchą paszę; wówczas około południa, raz piérwszy, byleby była piękna pogoda, w pole wypędzić i to na

(*) Tylko skopy i wybrakowane owce na rzeź przeznaczone, mogą być wyśmienicie paszone na miejscach nizkich i tłustych, gdzie się nierównie prędzéj tuczą. Ale zawsze nienależy się opóźniać z rzezią, aby nie wypadały.

miejsca, które już od 2-ch uprzednio lat służyło na pastwisko. I tak codzień, na dłużéj wypędzając je w polé, trzeba zawsze po trochę umniejszać im suchego zimowego karmu, aż w ostatku zupełnie go ująć.

O dawaniu słomy latem.—Uwagi o pastwiskach.

W wielu miejscach gospodarze przeświadczeni o istotnych korzyściach, wynikających z chowu owiec połączonego z rolnictwem, nie żałują dawać im aż do zbytku słomy, aby przez to więcéj nawozu przysporzyć. Takową codziennie zarzucają za drabiny tak zimą jak latem: zjadają owce co lepsze, reszta służy na podściałkę. Jeżeliby jednak tak wielkiego zapasu słomy nie było, aby jéj codziennie dostarczać świéżéj na podściałkę, to przynajmniéj tyle jéj zachować należy, aby mogła zastąpić miejsce karmu w dni dżdżyste i słotne, przy niedostatku mianowicie innéj suchéj paszy, kiedy owce nie mogą być bezpiecznie wyganiane w pole; jeżeliby wreszcie bez tego obejść się przy niedostatku suchego karmu, nie można było, tyle przynajmniéj trzeba mieć baczności, aby w taką porę nie puszczać ich na inne miejsca, jak na pastwiska już stare, dobrze utrawiałe. Sam instynkt prowadzi je wówczas na takie miejsca; kiedy przeciwnie w czasie długiéj posuchy, tam się cisną, gdzie trawka najmłódsza i najsoczystsza. W ogólności owce lepiéj lubią świeże pastwiska niż dawniéjsze, w których powierzchnia ziemi ubita i stwardniała. Dla tego też przynajmniéj jagnięta i roczniaki, jako wymagające najpożywniejszéj paszy, niech będą wyganiane na świeże pastwiska, kiedy na starszych w niedostatku lepszych, będą musiały poprzestać starsze. Także ze starych i suchych pastwisk nigdy raptownie owiec przepędzać nie należy na żyźne bujne: jedzenie bowiem chciwe i łakome na nieprzyzwyczajone żołądki bardzo szkodzi; od tego dostają wielu chorób, a mianowicie wewnętrznéj puchliny albo czasowego odęcia. Dla tego też z początku

nie więcéj jak po pół godziny można je trzymać na żyżném pastwisku, poczém znowu na dawne, suche i podlejsze, lub na góry przepędzać. Kiedy się owa tłustą pasza po nie jakim czasie przetrawi, można znowu bez obawy na pół godziny zawrócić owce na żyżne pastwisko, i tak ciągle przemieniać póki się z jednéj strony bujność pastwiska nie zmniejszy, a z drugiéj sama natura owiec do niéj się nie przyzwyczai (*). Na czczo szczególniéj i z rosą tłustą, pasza jest szkodliwą, gdyż jeżeli nie coś gorszego, to niewątpliwie sprawia odęcie.

Paszenie na ścierni.

Co się powiedziało o roślinach, toż należy rozumieć i o ścierniach, mianowicie tam, gdzie po niedbale sprzątniętém zbożu, mnóstwo kłosów pozostało, na które owce z chciwością się rzucają. Ziarno bowiem jak w miarę użyte jest zdrowe i posilne, tak zbytecznie zjedzione staje się dla owiec szkodliwém: przeto go tylko po trochę i z przestankami używać mają.

Paszenie na zasiewach oziminy.

Można także owce wypędzać w jesieni na ozime zasiewy, na których w dni pogodne Października i Listopada znajdują one obfitą dla siebie strawę. Spasanie tych zasiewów nie zmniejszając przyszłego ich zbioru, przyniesie korzyść dla owiec; jeżeli w téj mierze z równą przezornością postępować się będzie, jak się mó-

(*) Na pola zasiane letnim i zimowym rzepakiem, czerwoną koniczyną, lucerną, w roku siejby owce nie powinny być puszczane; ogryzając one bowiem serduszkowe listki niszczą zupełnie rośliny; innemi zaś trawiastemi rośliny, bez żadnéj obawy w piérwszym zaraz roku mogą być spasane. Zawsze jednak wszelkie pastewne rośliny, aby bez przerwy mogły służyć za pastwisko podnożne, czyli zielone, powinny się piérwéj dobrze rozkrzewić; przetoż i owiec przed dostateczném rozkrzewieniem się na nie puszczać nienależy.

wiło o spasaniu bujnych pastwisk, i jeżeli przytém baczną i na to zwróci się uwagę, żeby owce śniegiem lub śrzonem pokrytych traw nie jadły. Wypędzać je nie inaczéj, jak raz na dzień w pole i to wtenczas, gdy słońce dobrze przygrzawszy, stopi już zamróz na trawach i liściach, to jest od 11-téj lub 12-téj z południa aż do godziny 3-ciéj tylko, mogą być na pastwisku: w czasie zaś pochmurnym lub mglistym, zgoła wyganiane być nie powinny. I dla tego w takim razie, kiedy się nie zanosi na długą pewną pogodę, nie radzę wcale spasać zasiewów owcami, gdyż przemienianie suchéj paszy zimowéj w chlewie z świeżą a wilgotną w polu, zawsze jest dla owiec niebezpieczném. Jednakże systemat oszczędzania karmu na wiosnę, zwłaszcza kiedy go do zbytku nie masz, nakazuje niekiedy do późnéj jesieni korzystać z polowego pastwiska, i owce na nie wyganiać.

Odmiana pastwisk.

Szczególniéj trzeba na to pamiętać, że czy to zimą czy latem, owce bardzo lubią odmieniać paszę; chociażby pastwiska następne gorsze były od poprzedzającego, równie chętnie na niém paszę dla siebie znajdują. Doświadczono bowiem, iż ta zmiana, jak podnieca ich apetyt, tak również służy ich zdrowiu.

Przyzwyczajenie do zimowéj paszy.

Zimowa hodowla zaczyna się od zakładania owcom na noc słomy; postrzegłszy iż ją chętnie jedzą, trzeba coraz więcéj suchéj karmi dodawać, a coraz na krócéj w pole wypędzać, ile, że w dni jesienne krótkie, rzadko kiedy rosa zupełnie wysycha (a to wiadomo jak jest dla owiec szkodliwém; niemniéj jak śroń pokrywający trawy).

Słoma stanowi główny karm zimowy.

Słoma do zimowego karmu owiec jest artykułem bardzo ważnym. Jéj zapas dostatni, stanowi główną podsta-

wę tańszego utrzymania trzody. Żadne z domowych zwierząt nie znajduje tyle ile owca pożywnych dla siebie w słómie cząstek; tém chciwiéj nawet ją pożerają, im więcéj dostają innéj paszy, pożywniejszéj i soczystszéj, posługuje ona im bowiem do odciągania wodnistości innéj paszy.

A że wszelka pasza, która się przejmie wyziewami owiec i nawozu, staje się dla nich nieprzyjemną, przeto w żadnych gospodarstwach, rzadko bydło rogate inną dostaje jak tę, którą już piérwiéj owce przetrzebiły, i pożywniejsze dla siebie z niéj części wybrały. Im więcéj zatém dla owiec gospodarz słomy użyć może, tém mniéj do wyżywienia ich innéj będzie potrzebował paszy.

Gatunkowanie słomy.

Nie wszystkie gatunki słomy równie są posilne: ta mianowicie, co czysto wymłócona, mało w sobie ziaren, i innych drobniejszych i miękkich części zawiera, dla paszy ich najmniéj jest przydatną. Taką właśnie jest żytnia; po niéj idzie przeniczna, następnie owsiana i jęczmienna. Najżyżniejszą dla nich słomę wydają rośliny strąkowate, jako to: groch, bob, wyka i tatarka, mianowicie jeżeli z powodu przypoźnionego zbioru lub przedłużonéj niepogody podczas takowego, płody te listków nie postradają. Wszelka wreszcie słoma będzie pożywniejszą, jeżeli zżętą została zaraz po dojrzeniu, to jest kiedy nieprzejrzała i nie przestała. Bo im więcéj słoma starzeje, tém bardziéj twardnieją jéj włókna, tém mniéj następnie staje się pożywną. Z téj też przyczyny więcéj ona żywi przy końcu jesieni i na początku zimy, niżeli późną wiosną. Trzeba więc taki porządek w owczarni prowadzić iżby, do pół zimy więcéj wychodziło słomy niż siana, którego dostateczny zapas mieć należy dla udzielenia go obficiéj pod wiosnę.

Jakie pokarmy mogą poniekąd zastąpić siano.

Im więcéj owce dostają karmi soczystéj (np. korzen-

néj warzywnéj), tém większą ma dla nich wartość słoma i tém łatwiéj dadzą się prawie zupełnie bez siana przez zimę utrzymać: wyjmując wszakże od tego młode jagnięta i roczniaki, które więcéj i lepszéj potrzebują karmi od starych. W zupełnym wreszcie niedostatku siana, służy im bardzo braha, mianowicie część jéj gęsta, poniekąd siano zastąpić zdolna: zawsze jednak (chyba w ostatniéj potrzebie) nie radzę owiec bez siana utrzymywać. Merynosy potrzebują nierównie żyżniejszéj karmi od naszych krajowych; inaczéj wełny ani tak dylikatnéj, ani w takiéj ilości nigdy nie dadzą: a za skępstwo w swém utrzymaniu podwójnie ukarzą gospodarza.

Sieczka jest szkodliwą.

Lepiéj jest dawać owcom słomę prosto z pod cepa, albo w niedostatku młócarni, zmiętą nieco w tarlicach do międia lnu używanych, aniżeli w postaci sieczki; gdyż owca jéj nie mogąc z górnego żołądka do pyska dla przeżuwania odrzucać, wielce cierpi na zdrowiu.

Siano tchłe i zgniłe jest trucizną dla owiec.

Siana zgniłego, zbieranego podczas długiéj słoty, lub z miejsc nizkich, co były przez czas niejaki podczas rostu wodą zalane, nigdy owcom dawać nie należy. Poznać to łatwo po tchłym zapachu i kurzu, jaki przy poruszaniu zwykle wydaje. Od takiego siana niezawodnie owce dostaną motylic, i innych podobnych chorób, i wsystkie wyzdechną. Jeżeliby zaś w niedostatku innego, takowe koniecznie miało być upotrzebianém, dla odwrócenia szkodliwych jego własności, należy naprzód takowe siano cepami dobrze wybijać, późniéj widłami należycie przetrząść i wytrzepać z kurzu, a jeżeli można, wreszcie soloną wodą skrapiać: mianowicie zaś rozmieszać jeżeli nie z lepszém sianem, to przynajmniéj ze zdrową słomą. Zawsze jednak takowe siano nosi w sobie zaród śmierci dla owiec. Lepiéj więc je upotrzebić dla bydła, a owcom zaś dawać słomę, nieco z ziarnem pomieszaną.

Siano kiedy i jak się robi najlepsze.—Z trawami tłustemi jak się obchodzić.—Grochowiny, wykowiny i t. d.

Z najlepszych nawet łąk siano wtenczas tylko jest pożywném, kiedy trawa w całéj swojéj soczystości, i nim jeszcze źdźbła zupełnie nie przejrzeją, zostanie zebraném. Ta pora właśnie najwłaściwsza do zbioru, kiedy większa część traw łącznych rozkwitnie. Skoszona trawa i już podsychająca, szczególniéj od deszczu i rosy nawet chronioną być powinna: gdyż one ją najbardziéj pozbawiają części pożywnych, i czynią ten sam skutek na sianie, jak wrzątek nalany na herbatę. Woda wyciąga, z roślin aromatyczne i pożywne części, same tylko włókna zostawując. Trzeba więc unikać takiéj szkody, nigdy siana podsychającego mianowicie w rozbitych pokosach nie zostawować, ale przed wieczorną jeszcze rosą zgromadzać w kopy, a nazajustrz po jéj oschnięciu, z kop już otrzęsać i przesuwać. Dla tego nienależy nigdy naraz skaszać dużych obszarów, jeżeli się nie przygotowało dostatecznéj siły do ich sprzątnięcia, gdyż z najlepszych łąk, przy dobréj nawet pogodzie, bez przewracania i suszenia zbierze się siano wybladłe i do słomy podobne, a tém samém przynajmniéj o połowę mniéj pożywném, od takiego co przy pilném z niém obejściu się, we trzy dni będzie już dostatecznie wysuszoném i sprzątniętém. Inne zaś karmowe trawy, jako koniczyna, wyka, esparcetta, szpergiel czyli sporek i t. d., jako bardziéj od zwyczajnego siana tłustsze i soczystsze, nierównie więcéj potrzebują czasu do wyschnięcia, a przynajmniéj innego z sobą obejścia się. Nadto przeschłe tracą listki, stanowiące główną massę cząstek pożywnych tych traw: niedosuszone zaś, podpadają prędkiemu zepsuciu się i gniciu. Dla uniknienia więc obu tych niedogodności, trzeba te trawy, mianowicie koniczynę miernie wysuszone przekładać warstwami słomy jęczmiennéj, która nie dozwoli im się zgrzewać i zepsuć, a sama przejąwszy

się łąkami i wyziewami tych pożywnych roślin, staje się pokarmem bardzo smacznym i posilnym dla owiec. *Albo*, kiedy ziarniste rośliny, jako wyka, tatarka, szpergiel, groch i t. d., mocno wybujają, wysuszenie ich staje się bardzo trudném. W takim razie bezpieczniéj zostawiać je na pniu, dopokąd zawiązki ziaren się nie okażą. Ziarno nagradza wówczas to, co ich źdźbła i liście tracą od przejrzałości, przydłuższy czas na pniu pozostając. Skoszone bowiem w czasie najwyższéj swéj soczystości, łatwo się zagrzewają od własnéj wilgoci i ciężaru, jeżeli będą złożone w kopy. Grochowiny jednak, bobowiny i wykowiny, skoszone nawet po zupełnéj dośpiałości ziaren, i po wymłóceniu jeszcze na karm z korzyścią użyte bywają, jako mające podostatkiem w sobie części pożywnych.

Składy roślin pastewnych.

Na składy sian, a mianowicie roślin pastewnych z łąk sztucznych zebranych, wielką baczność zwracać należy ażeby się nie zegrzały. Po najstaranniejszym i najlepszém ich wysuszeniu, składać należy te trawy ściśle i natłaczając; niedbale bowiem i lekko złożone, wilgoć atmosferyczną zewsząd do siebie przyciągać muszą i niezawodnie stęchną lub spleśnieją. Najlepszy sposób zapobieżenia temu, jest: siano zewsząd otulić słomą, która i od zewnętrznéj wilgoci ochrania, i z wewnątrz wydobywającą się w siebie wsięka. Najlepszy zaś sposób siano takowe układać, czy na polu w stogach, czy też w stodołach, warstwami przekładając słomą.

Korzenie ogrodowin dawane owcom.

Oprócz siana i słomy, daje się jeszcze owcom warzywa, jako to: kartofle, buraki, brukiew, rzepa, bulwy włoskie *(helianthus tuberosus)* i t. d., które wszystkie dają się w stanie surowym, posiekane niezbyt drobno, a najlepiéj w talerzyki, za pomocą umyślnie do tego urządzonéj sieczkarni. Należy wszakże mieć na uwadze, aby

takowe rzeczy w miarę były na karm dawane: gdyż w stosunkowéj objętości jako istoty wodniste, mało w sobie mieszcząc cząstek istotnie pożywnych, sprawiają odęcie, a ztąd owcom a szczególniéj kotnym bardzo mogą szkodzić. Dla tego więc należy zachować proporcyą, aby owcom zachowującym się nadal tak dla przypłodku, jak dla wełny, nie dawać więcéj nad 2 funty na dzień na sztukę, przeznaczonym zaś na rzeź można zadawać ilość podwójną.

Ponieważ przechowanie tych roślin karmowych przez zimę, daleko trudniejsze od siana i słomy, trzeba je zaraz z jesieni upotrzebiać na paszę; gdyż poźniéj mróz a ztąd zgnilizna, mogłyby je uczynić na karm już niezdatnemi.

Owce za młodu do téj paszy przyzwyczajać należy; stare bowiem do niéj nieuwykłe, dostają zwykle biegunki. Gdyby zrazu owce tych jarzyn jeść nie chciały, należy z początku osypywać owsianą mąką lub otrębiami, lub nieco osalać.

Zboże w ziarnie na karm użyte.

Zboże w ziarnie lub snopach niemłóconych, dla swéj kosztowności używa się tylko w razach niezwyczajnych lub nagłych, i to chyba dla owiec bardzo drogich. Owczarze jednak radzą zawsze dawać go choć po trochu, przynajmniéj jagniętom, mianowicie do roku, dla przyśpieszenia ich wzrostu. Dla tego zaś zboże daje się w snopkach, że się i pracy młócenia oszczędza, i owce nie tylko ziarno ale i plewy i inne drobniejsze cząstki źdźbła razem spożywając, łacniéj trawią. Jeżeli się zaś daje już młócone zboże, należy je zmieszać z plewami, otrynami, lub w niedostatku tego z drobną sieczką, słomą wodą zwilżoną, dla tego, aby owce powoli ziarno żuły. Można nawet wtenczas zboże szrotować, to jest grubo zmleć, i z sieczką oblaną słoną wodą dawać, po kilkagodzinném staniu pod nakryciem. Na raz daje się na sztukę po $\frac{1}{4}$ albo $\frac{1}{2}$ funta zboża a sieczki po $\frac{3}{4}$ funta.

Owies i jęczmień dawać można bez sieczki, jako te ziarna pokryte są grubszą plewą; groch zaś, bob i wykę szrotować i dawać w żłobie z sieczką zmieszane.

Liście i gałązki drzew na pokarm.

W niektórych miejscach obcinają z liśćmi gałązki wiązów, topoli, brzoz, dębów, olchy, osiny, łozy, lipy, i te w małe pęki uwiązane, wieszają pod strechami lub na poddaszu, albo przechowują w kopach słomą pokrytych. Owce zwykle chciwie te liście jadają, które nawet są dla nich bardzo zdrowe (*). Ale że koszta pracy w tym razie przewyższają prawie korzyść, mało kto zechce na oną się narażać. Też liście skubane, suszą niektórzy na słońcu, rozkładając je cienkiemi warstwami i przewracając niekiedy, potém je chowają w naczyniach lub zasiekach.

O brazie dawanéj owcom.

Brahy czyli wywaru gorzałczanego dobrze jest używać za karm dla owiec, mianowicie dla maciorek karmiących; lecz zupełnie odmienną jest rzeczą, kiedy wywar ten przeznaczony jest na główną żywność owiec a siano i słoma dają się im tylko w przydatku. W takim razie nie jeden przykład okazał, iż owce z nadmiaru pokarmu płynnego cierpiały na zdrowiu, dostając rozmaitych chorób, mianowicie wątroby i śledziony. Owce bowiem, będąc zwierzętami przeżuwającemi koniecznie do utrzymania życia i zdrowia roślin źdźblastych potrzebują. W dawaniu brachy tę także uwagę zachować należy, aby owcom jéj nigdy na czczo nie zadawano przed innemi pokarmami, gdyż od tego dostałyby niechybnie wolności żołądka.

(*) Gdzie jest niedostatek drzewa, pozostałe od tego pokarmu rószczki, używają się na opał. Ocinanie tych gałęzi poczynając się od połowy Lipca trwa do połowy Sierpnia, jako przez czas w którym one najwięcéj posiadają wigoru i soków. Aby to drzewom nie szkodziło, należy częściowo tylko odcinać od nich gałązki.

Makuchy olejne.

Oprócz braby, przyrządzają jeszcze dla owiec napoj z makuch olejnych, bardzo dla nich smakowity i pożywny; mianowicie służy dla owiec kotnych i karmiących, gdyż od niego przybywa obficiéj mléka. Makuchy czyli wyżymki pozostające przy wyrobieniu oleju, rozwodzą się naprzód gorącą wodą, rozbijają i późniéj rozprowadzają się większą ilością wody, aby mogły być owcom zadawane w stanie płynnym; substancyi téj w stanie suchym 1½ funta dostateczną jest w dobę na sztukę dorosłą (*). Ten też napoj równie jak braha na czczo owcom dawanym być nie powinien, ale już po suchym karmie.

W miejscach, gdzie się wiele uprawia rośln strąkowatych, tak, iż słomy z onych raz przynajmniéj w dzień wszystkim owcom dawać można, a przytém, gdy nie zbywa na słomie zwyczajnéj zbożowéj, wówczas merynosy możnaby oszczędnie żywić, dając w dzień na sztukę 1½ funta siana, maciorom po 2 funty, a skopom po funcie dodając natomiast stosunkowo większą ilość słomy.

Obchodzenie się bez siana.

Proste wreszcie owce w potrzebie, przy brazie lub kartoflach, żywić się mogą samą słomą dobrze utartą i grochowinami. Kocącym się tylko owcom i jagniętom, trzęsianki przynajmniéj dodawać należy. Merynosy zaś tak utrzymując, wiele się na wełnie utraci; w razie jednak ostatecznym, przy zupełnym niedostatku dobrego siana, zawsze lepiéj przy tém oszczędnym utrzymaniu stracić jednorazowy dochód z wełny aniżeli zaszczepić zaród śmierci owcom, dając im szkodliwą paszę.

(*) Karmiącym się na rzeź skopom lub brakownym owcom napoju tego tygodniem przed zarżnięciem już nie należy dawać, a na tydzień jeszcze przed tém znacznie go ująć, gdyż mięso nabiera ztąd przykrego smaku i zapachu.

O myciu Owiec.

O ważności dobrego mycia.

Mycie owiec jest bardzo ważném działaniem; najmniejsze w niém uchybienie lub niedbalstwo, albo psuje wełnę, albo przydaje trudności w jéj zbyciu, podając kupującym powód do naganiania jéj i dawania przeto mniejszéj ceny.

Jak się owce utrzymują, aby wełna ich nie była plamistą.—Oczyszczanie wełny z plam serwatką.

Staranne utrzymywanie owiec bardzo ważnym zdaje się być warunkiem, aby mycie wełny żądany skutek przyniosło. To staranie nie ogranicza się tylko środkami ochraniającemi wełnę od brudu, pochodzącego z przyczyn zewnętrznych, jako to, od zapuszczenia onéj okruchami paszy, braku podściału i t. p., ale szczególnie to mieć na baczności potrzeba, aby owce na deszcz i słoty wystawione nie były; gdyż to jest pewna, że częste wełny zmoczenie szczególniéj jeżeli zaraz potém nastąpią słoneczne upały, mianowicie przed strzyżą, sprawia to, iż w końcach wełny powstaje zgnilizna od któréj przy myciu sama czysta woda oswobodzić jéj nie zdoła. Deszcz wtłacza prócz tego kurzawę i brud, które się zawsze na powierzchni wełny znajdują a wtenczas albo całkiem wymyć się one nie dają, albo przynajmniéj z wielką trudnością. Raptowne wpędzenie owiec na zbyt żyzne, tłuste i bujne pastwiska, bez wyżéj tu opisanych ostróżności, przerw i przemian, nabawia ich wypróżnienia zielonego, do biegunki podobnego, którym żłoby, koryta, drabiny, podściel mianawicie nadzwyczaj zabrudzają, a same na takim kładąc się kale, wełnę zielonym kolorem oszpecają, który samą jedną wodą wymyć się nie daje. Kwasy tylko, jako ocet, lub dobrze skwaśniała serwatka, ten brud zniszczyć ledwie zdołają.—Po wymyciu wszakże plam serwatką, skoro tylko takowe przez

czas jakiś zbieleją, trzeba je znowu dobrze wodą spłókać, gdyż osychając z kwasów, wełna nabiera niezwykłéj twardości.

W jakiéj wodzie myją się owce.

Woda, w któréj ma się myć owca, powinna być miękką, lepsza biegąca niż stojąca, mająca pod sobą grunt twardy, żwirowaty, tak, iżby same owce i ludzie je myjący, wody mułem nie mącili.

Mycie właściwe i przygotowanie do niego.

Nim się rozpocznie właściwe mycie, trzeba u każdéj owcy, ile możności, najstaranniéj powybierać z wełny potruchę i wszelkie grubsze śmiecie; potém owce nieco moknąc muszą, iżby przez to brud należycie rozmiękł. Samo zaś mycie zależy na tém, aby owce po dwakroć przepłynęły ptzestrzeń np. na 100 stóp długą. Skaczą one do wody z mostu na 3 stopy po nąd wodą wzniesionego; parobcy utrzymują kierunek płynących owiec wzdłuż rzeki, drudzy zaś przy końcu mety na mostku pobitym łatami w rodzaju zagrody, dają pomoc osłabionym i na murawę je wysadzają. Murawa ta powinna być gęstą i czystą, gdyż owce upadając często pod ciężarem przesiękłego wodą runa, zbrudzićby je od razu znowu mogły.

Owce w pływaniu wcale niepotrzebują natężania sił swoich, gdyż tłusta wełna łatwo utrzymuje je na powierzchni; trudność tylko mają w wyłażeniu na brzeg.

Po takowém dwukrotném przepławieniu owiec, zaczyna się właściwe mycie. Przy ujsciu kanału, gdzie woda bardziéj stojąca zdatniejsza jest do łacniejszego rozpuszczania substancyi tłustéj, jaką wełna jest napełnioną, parobcy w różnych punktach po 3 razem rozstawieni, łapią owce, pojedyńczo do kanału spychane, i płynące. Jeden z nich chwyta owcę za szyję jedną ręką i pływającą zlekka na wodzie unosi, drugą zaś ręką wyciska brud z wełny na łbie i na karku. Dwaj drudzy toż [illegible]o czynią z innemi częściami ciała, i tym sposobem [illegible] obmycia całéj

owcy tylko kilku minut potrzeba. Przy obmywaniu wełna nie bierze się pełną garścią, lecz kłaczkami, ile możności najdrobniejszemi, a raczéj wyrzymają się tylko ich końce, gdyż w tych tylko brud się utrzymuje, a w głębi runa wełna zwykle jest czystą, jeśli tylko owca była starannie utrzymaną i od deszczu chronioną. Kiedy się wełna całą garścią zajmuje, wówczas końce włosów wymykają się z pod nacisku i targa się wełna, co nieznośny ból źwierzęciu sprawuje.

A że nie wszystkie owce tym sposobem razem myte być mogą, więc się też one nie razem, ale kolejno pławią, lub też po przepławieniu trzymają w miejscu zagrodzoném i ocienioném, tuż przy saméj pralni, i często się skrapiają za pomocą konwi ogrodowéj, dla tego, aby szczególniéj w czasie upału i wiatru, końce wełny nie wysychały, przez co by nanowo brud do nich przystał, i byłaby większa trudność w wymyciu.

Płókanie wełny przez pławienie.

Przełożony owczarz ze swemi pomocnikami przekonywa się o należytém wymyciu każdéj owcy, z czystości wyciśnionéj wełny, która, jeśli się brudną okaże myje się powtórnie. Po czém przepławiają się owce na drugą stronę kanału, gdzie kilku ludzi zmęczone owce na brzeg czysty wysadzają. Przez to pławienie woda przejmuje całe runa, każdy splątany kosmyk znowu się rozwija i całe runo właściwy kształt odzyskuje.

Powtórne mycie.

Jeśliby się piérwsze mycie nie udało, powtórnie zaraz po piérwszém przedsięwzięte, zawsze bywa daremném, a to z powodu suchości wełny, która utraciwszy swą tłustość, opiera się wszelkiemu rozpuszczeniu znajdującego się w niéj brudu, i nie piérwiéj jak po 10-ciu albo 14-stu dniach, kiedy wełna znowu naciągnie tłustości, zawsze przy pilném ochranianiu owiec od deszczu i kurzu, lepszego skutku spodziewać się można.

Między myciem a strzyżeniem owiec, jak się z niemi obchodzić?

Póki owce zupełnie nie oschną, a następnie póki się nie ostrzygą, trzeba dla nich obierać pastwiska, ile możności, wolne od kurzu, a nawet drogi prowadzące do nich, jeżeli ominąć ich nie można, polewać należy, dla uniknienia, a przynajmniéj zmniejszenia kurzawy.

Jak długiego potrzeba czasu do osuszenia się wełny na owcach, z pewnością oznaczyć nie można; zależy to bowiem od stanu powietrza i gęstości wełny. Skoro tylko wełna u owiec najgęstsze runa mających, dostatecznie wyschnie pod szyją, wówczas pewnym być można, że wszystka wełna w całéj trzodzie już jest suchą: wtenczas zaraz strzydz je należy, gdyż dłuższe ociąganie się łatwo spowodowałoby nowe onéj zabrudzenie się. Niektórzy jednak czekają dni 14 od mycia do strzyży, dla tego, aby się wełna nową przejąwszy tłustością, większéj wagi nabrała. Ci jednak, co chcą zyskać na wadze tracą zwykle na wartości wełny, która im jest suchszą, tém bardziéj do fabryk poszukiwaną.

Mydła nie trzeba.

Mydła wcale się nie używa do mycia owiec; albowiem takowe zawierając w sobie części solne, wełnę psuje. Tłustość zaś naturalna w wełnie zwykle się znajdująca, równie dobrze przyczynia się w czasie mycia do rozpuszczenia wszelkiego brudu, jak samo mydło.

Strzyżenie Owiec.

Warunki dobréj strzyży.— Dogodna postawa strzygących.

Strzyża, jest to tak znajoma i pospolita robota, a zkądinąd tak dalece zależy od saméj wprawy postrzygaczy, ostrości i dobrego urządzenia nożyc, że niéma prawie

w téj rzeczy nic do powiedzenia, chyba tylko, że przy téj robocie z bacznością postępować należy, iżby strzydz ile możności nizko, równie i ostróżnie, aby nie zranić skóry, która będąc u owiec, poprawnych mianowicie cieńką i miękką, łatwo z wełną daje się zająć nożycami. Równie i krótkie strzyżenie zależy na tém, aby zajmować nożycami jak najdrobniejsze kosmyki i przecinać raz koło razu. Co szczególniéj przestrzegać należy na owcach mających runa gęste. Najwięcéj jednak do równości i jednostajności strzyży, przyczynia się postawa dogodna strzyżących.—W wielu miejscach czynność ta się odbywa na murawie, albo na klepisku pokrytym tarcicami, na których ludzie siedząc, związane owce trzymają przed sobą. Lecz w tak niedogodném położeniu zwykle źle się strzyże i powoli. Dogodniejsze są stoły, albo umyślnie do tego zrobione, albo urządzone z wyheblowanych tarcic, na beczkach lub kozłach, położonych nieco spadzisto i pochyło ku jednemu końcowi (*). Stoły te na 14 stóp długie, na 3 szérokie, powinny być wysokości dogodnéj dla stojącego postrzygacza. Na dwóch takich stołach, wzdłuż obok postawionych, dziesięciu robotników tyleż owiec wygodnie postrzygać mogą. Położywszy na nich związaną owcę tak, iżby część ostrzyżona runa wyższy brzeg stołu zajmowała, zapobiega się zamoczeniu wełny moczem, który spływa bokiem spadzistym. Położenie takie owcy bardzo jest dogodném dla postrzygaczy; nigdy bowiem oko jego nie zostaje w takiéj od nożyc odległości, ażeby nie mógł dobrze widzieć jak ma odciąć wełnę nie zaczepiając nożycami skóry, co się często przytrafia wtenczas, gdy postrzygacz w niewygodnéj postawie na ziemi siedząc, i sam się bez potrzeby utrudza i dojrzeć dobrze zdaleka nie może, jak

(*) Wyheblowanie dla tego jest potrzebném, aby się runa na chropawéj powierzchni nie zaczepiały i nie wikłały, spadzistość zaś nadaje się dla ścieku moczy.

dalece się skóra w górę podniosła przy naciąganiu wełny.

Ostróżnoście przy strzyżeniu owiec.

Strzygąc jagnięta, mianowicie samiczki, szczególniéj zważyć należy na wymiona, gdyż brodawki łatwo skaleczyć można. Rana zabliźniwszy się u takiéj owcy, czyni ją już potém niezdatną do odpuszczania mléka. Téj nieostróżności po większéj części przypisać potrzeba, że częstokroć jagnięta ssą matki z jednéj tylko strony; a wiadomo dostatecznie, jakie ztąd niedogodności wynikają: gubienie mléka, zepsucie wymienia i t. d. U dojrzałych starych owiec duże bródawki nie tak łatwo uszkodzeniu podpadają. Dla tego więc strzyżenie młodych samiczek najzręczniejszym tylko postrzygaczom zlecać należy; a gdzieby to dla wielkiéj liczby samic uskutecznić się nie dało, niechaj przynajmniéj tacy całe miejsca w blizkości wymion postrzygają, innym dalszą strzyżę zostawując. Miejsca zaś uszkodzone na skórze trzeba natychmiast zamazać maścią z tłustości i smoły.

Czas strzyży.

Dodać tu jeszcze należy: iż strzyża zawsze się odbywać powinna w dzień pogodny i ciepły, na nowiu, dla tego, aby wełna prędzéj i gęściéj odrastała. Merynosy zwykle strzygą się raz tylko do roku, w miesiącu Czerwcu lub Sierpniu, proste zaś owce dwa razy strzyżonemi bywają, to jest na wiosnę, gdy ociepleje powietrze, i w jesieni przed stawieniem ich na zimę w chlewach.

Gatunkowanie wełny.

Dobra wełna gatunkuje się zazwyczaj. Osobno się bierze z grzbietów i brzuchów, jako cieńsza i delikatniejsza, a osóbno z szyi i boków, jako mniéj cieńka i miękka. Najpodlejsza zaś jest z ud i podbrzusia.



O TRZODZIE CHLEWNEJ.

W jakim wieku wieprze mają być zakarmiane.—Ile zostawiać kiernozów i w jakim wieku.— Wiek samicy.

Świnie żyć mogą od lat 15-tu do 20-tu. Od drugiego roku aż do 9-go są zdatne do płodu. Wzrost ich kończy się w czwartym roku, przed tym więc czasem nie powinny być brane do zakarmiania, gdyżby ten karm obracał się w większéj części na wzrost i złożenie się wieprza, nie zaś na jego utuczenie.—Kiernoz jeden wystarcza na 8 lub 10 świń, jeśli jest dobrze utrzymanym. Mniéj nad pół roku mieć nie powinien, ani też więcéj nad 4-ry. Potém staje się już za ciężki, lepiéj więc po cztérech leciech na wiosnę go wypokładać, a w jesieni zakarmiać.— Samica od półtora roku, do lat 6-ciu może wodzić prosięta (*), na raz rodzi je do 10-ciu a nawet i 15-tu, nosząc płód swój mało co więcéj nad 4-ry miesiące, więcéj jak 2 razy w rok się prosi.

Mniszenie świń.

Niektórzy mniszą świnie, to jest odbierają im sposobność płodzenia się; ta operacya odbywa się na wiosnę

(*) Prosięta dobrze hodowane, w 6 tygodni po urodzeniu, już okazują popęd płciowy, trzeba więc odosóbniać samice od samców, aż do półtora roku, inaczéj zdrobnieją.

lub jesienią na bardzo młodych świniach, gdyż starszym staje się coraz niebezpieczniejszą. Nie mniszone świnie nie są zdatne do zakarmiania, gdyż albo będą płośne, i karm cały prawie obracać się w niéj będzie na żywienie płodu, albo jałowe osóbno trzymane, w oddaleniu od knurów, chudnieją i niszczeją z nudy, chociażby przy najlepszym karmie.

Chlewy jak mają się urządzać.

Zważając na naturalny instykt wiodący świnie do tarzania się w błocie, mylnie wnoszą niektórzy, że wilgoć i błoto koniecznie im są potrzebne, i takie też w wielu miejscach urządzają im chlewy; kiedy przeciwnie to źwierze wymaga dla swego zdrowia, suchego i czystego mieszkania. Chlewy widne, tak powinny być urządzone, aby latem zbyt ciepłe, zimą zbyt zimne nie były. Zaduchy strzedz się w nich bardzo należy.

Maciory przed i po oprosieniu się jak utrzymywać.

Wystawa zaś tych chlewów ma być na wschód lub na południe, dla tego, aby się świnie grzać mogły na słońcu, i żeby zawsze wodę w blizkości dla ochłodzenia miały. Posłanie ze słomy ma być często odmieniane w zimie, latem zaś podłoga z dylów pochyło urządzonych (dla ścieku wilgoci) lub bruk, powinny być codziennie zamiatane. Same zaś sztuki często muszą być latem myte wodą lub dźwirem browarnym. Chlewy czy też przynajmniéj zagrody urządzają się osóbno dla prosiąt mniejszych, większych, jako też i dla starych świń, aby silniejsze słabszych nie krzywdziły, mianowicie maciory oprosione, każdą osóbno trzymać należy, bo się ciągle między sobą waśnią, a nawet jedna drugiéj prosięta zagryzają i pożerają. Te także co są blizkie oprosienia, razem z innemi trzymane być nie mogą, bo łatwo płód swój zrzucają. Czas zaś oprosienia łatwo wykalkułować, li-

cząc 16 tygodni od spuszczenia ją z knurem. Pilnować tego bardzo należy, aby świnie po oprosieniu się, swego płodu, ani zdechłych prosiąt nie zjadły, gdyż raz się na mięso rozłakomiwszy, nie tylko już zjadać będą żywe swe prosięta, ale rzucać się na inne żywioły a nawet ludzkie dzieci. Dla tejże przyczyny strzedz należy, aby w pomyjach, co się im z kuchni dają, nie znajdowały się kawałki mięsa, wnętrzności ptastwa, i innych zarzniętych żywiołów, a tém bardziéj nie dopuszczać ich do padła żadnego, gdyż oprócz wyżéj pomienionych powodów, świnie od wszelkiego mięsa węgrowacieją. Po kłach, łyczu i brzuchu, prośnych świń bić nie można, gdyż zrzucają.

Pokarm dla nich.

Nie trzeba świni dawać zaraz po oprosieniu się, wiele i rzadkiéj karmi, bo prosięta dostałyby szkodliwéj im biegunki, późniéj karmić ją należy dostateczniéj, aby miała czym żywić prosięta. Latem daje się jéj trawa rąbana, oblana pomyjami, lub serwatką, i osypana mąką niewiejką, otrębiami lub posiejami od krup, takoż wszelkie jarzyny, surowe siekane, lub co jeszcze lepiéj parzone roztarte. Zimą też parzone jarzyny, to jest mianowicie kartofle i marchew dobrze osypana. Daje się jéj też gęszcz od brahy, słodziny, i gdzie są żołędzie, trzeba tylko aby tak często i tyle jadła, ile tylko zechce, inaczéj prosięta ją zessą, wyniszczą i same chude będą.

Hodowanie prosiąt.

Pokarm dla 4-ro miesięcznych.

We 12 dni po urodzeniu się prosiąt, te z nich, co nie są przeznaczone na hodowlę powinny być odkłóte

na użytek kuchenny, a przy maciorze zostawiwszy ich 5-ro, dobrze ją samą karmić, aby prosięta były tłuste. Po 6-ciu lub 8-miu tygodniach, odłączają się prosięta od matki, i daje się im do sytości kilka razy w dzień ciepła zacierka czyli żurek rzadki z owsiannéj mąki, nieco z grubszych cząstek wysiany (*). Późniéj do tego żurku dosypywać już można otrąb. Z początku przybiela się go mlekiem, późniéj się i bez tego obejdzie, przytém dawać im można serwatkę, a za napój wodę czystą często zmieniać. Tak się karmią przez 4 lub 5 tygodni po odłączeniu, potém można im dawać niewiejkę oparzoną brahą lub wodą, byleby ona pod nakryciem dobrze przez godzin kilka uprzała. Także miękiny wszelkie prócz gryczannéj, podobnież uparzone, latem trawy, jako to: pokrzywę, oset, lebiodę, kartoflannik i t. d.; trawy te mają być zrąbané, oparzone na gęsto wrzącą wodą, a potém pomyjami kuchennemi lub serwatką oblane i osypane: niewiejką, otrębiami, lub mąką żołędziową. Słodziny, marchew, rzepa, brukiew, głębie kapuściane, parzone bardzo są zdrowe dla prosiąt; wszystko to jednak trzeba trochę osypywać, chcąc żeby się dobrze rozrastały prosięta, lecz u kogo nie staje osypki, to i bez niéj się obejdzie.

Kartofle użyte za karm i marchew.— Miękiny jak się przyrządzają.

Pospolicie dają się prosiętom kartofle parzone z osypką lub bez niéj, ale to rzecz doświadczona, iż od niéj zapładzają się im w kiszkach robaki, cō je niekiedy na wskróś przegryzają, tak że po zakłóciu kabanka trudno wybrać całych kiszek na kiełbasy. To samo się i świniom starym przytrafia, niech więc każda gospodyni stara się mieć dużo marchwi, a jeżeli ją jedną nie można

(*) Te posięje zdadzą się na osypkę dla starych świń.

będzie wykarmić prosiąt lub wieprzów, to przynajmniéj za prezerwatywę przeciw robakom dawać ją im jak najczęściéj na przemianę z kartoflą.— Zimą przytém dają prosiętom miękinę: jęczmienną, owsianą, grochową i żytnią, każdą naprzemian po osóbno lub razem zmieszane, zawsze jednak dobrze wrzątkiem oparzone, pod nakryciem przez dzień cały uprzałe, i czémkolwiek osypane.

Żyto dawane prosiętom.— Utrzymanie ochędóżne prosiąt.

Niektóre gospodynie, po odłączeniu prosiąt dają im przez 5 lub 6 tygodni, jęczmień lub żyto prażone, to jest dobrze wysuszone w piecu. Przyznaję, że to jest dobrze dla prosiąt, ale nie dla gospodarza, który powinien żyto, jako dobre ziarno ile możności oszczędzać.— Po odsadzeniu prosiąt od matki, strzedz je należy czas jakiś od słoty i zimna, a zawsze czysto utrzymywać, często je myjąc w ługu, lub dźwirze browarnym, inaczéj brud je osiądzie i nuda na nie napadnie, tak, iż przy najlepszym karmie chudnieć będą i rość przestaną. Chlewy czysto utrzymywać i podściełać, powietrze w nich odświeżać przez częste otwieranie luftów.

Jakie prosięta wybierać do hodowli.

Piérwszego rzutu prosięta, nie są dobre do hodowania; równie też i te co się wiosną lub jesienią rodzą; rzecz doświadczona, iż takie chudsze, mniejsze i słabsze będą od tych, co się wśród zimy lub lata rodzą.

Pokładanie kabanków, kiedy się ma odbywać.

Pokładać kabanki i mniszyć świnki zimowe, trzeba w Kwietniu, a letnie we Wrześniu, gdy już mają po 6 lub 8 tygodni. Przed tą operacyą trzeba je nieco przy-

gładzić, a po niéj dawać im obficie żurku owsianego i serwatki lub mléka kwaśnego, takoż doglądać aby wówczas miały obfitą i miękką podściełkę ze słomy, a od much ochraniać, zacieniając chlewy.

Prosięta chcąc mieć całe lato.

Jak się utrzymują maciory.

Trzy lub cztéry porządne maciory trzymać osóbno dobrze karmiąc trawą rąbaną, i osypywaną niewiejką lub otrębiami. Jeżeliby to osóbne ich utrzymanie wiele niedogodności lub zachodu przyczyniało, można je razem z innemi w pole puszczać, ale przypędzonym, rano i wieczór dawać jeść. Knura też jednego razem z maciorami karmić i zastawiać, a każda z tak utrzymanych macior, oprosi się prawie trzy razy do roku, jeżeli długo prosiąt karmić nie będzie; gdyż jak się już rzekło, świnia mało co więcéj nad 4 miesiące płód swój nosi. Można też nie wszystkie razem z knurem spuszczać, aby się także nie razem prosiły, ale kolejno jedna po drugiéj co kilka tygodni. Wiosną do pół lata prawie, kiedy źwierzyny bić nie można, ptastwa zaś starego nie wiele, a młodego prócz kurcząt, jeszcze nie ma, prosięta są wielkiém zasiłkiem w kuchni; warto się więc o to postarać, aby ich mieć obficie w téj porze. Kto chce jeszcze i inne świnie na płód zostawione tak utrzymywać i karmić, prosiąt zawsze będzie miał podostatkiem, tak na hodowlę jako też i na kuchnię. Lepiéj jest mieć mniéj macior, a dobrze utrzymanych, jak wiele a zagłodzonych. Ile świnia prośna odpuści wymionek pełnych, tyle niezawodnie prosiąt wyrzuci.

Jak utrzymywać wieprze nadworne, to jest te, co się w tym roku zakarmiać jeszcze nie mają.

Pasza dla świń.—Podkarmianie ich w domu i jakiemi trawami.—Zimowy karm z jarzyny i miękiny.

Takie wieprze pasą się w polu całe lato. Ugory, popary są dla nich najlepszém pastwiskiem; równie też nizkie miejsca, gdzie znajdują wiele soczystych korzeni, a przytém podostatkiem wody. Pasą się też dobrze po lasach błotnistych, gdzie są żołędzie lub też trawa zwana dziedźwil. Trzeba jednak przypędziwszy je z pola w południe i wieczór podkarmiać, rzucając im trawę z plewideł, byleby ta przez długie leżenie na kupie nie była się zgrzała, gdyż to im niezmiernie szkodzi. Wszelkie też trawy, jako: pokrzywa, lebioda, oset, kartoflannik, liście kapusty, brukwi i t. d., dają się im rąbane, oblane serwatką lub pomyjami kuchennemi, wreszcie wodą zimną, a osypywane niewiejką, posiejami, otrębiami, mąką żołędziową i t. d. Komu nie staje tych osypek niech samą tylko trawę daje, obrzynki wszelkich jarzyn i t. d. W jesieni, kiedy już innych traw nie ma, wozić można trawę dziedźwil, co w lasach błotnistych obficie się znajduje, a która nie tylko tuczącym, ale i zdrowym jest dla nich pokarmem. Zimą daje się marchew, buraki, kartofle parzone utarte, osypane słodzinami lub niewiejką. Przytém miękiny wszystkie, oprócz gryczannéj, zaparzone brahą lub wodą wrzącą, uprzałe pod szczelném nakryciem przez dzień cały; te się późniéj przy zadawaniu albo niewiejką osypuja, albo gestą brahą polane dają. W jesieni po zebraniu zboża puszczają się wieprze na ścierniska, a późniéj w ogrody, gdzie po zebraniu warzywa dużo jeszcze dla siebie ulubionego pokarmu znajdują.

Koniczyna parzona.

Ważnym też karmem dla świń jest koniczyna latem świeżo dawana, a zimą suszona, posiekana drobno, i sparzona wrzącą wodą lub brahą, potém osypana niewiejką.

Tuczenie wieprzów.

Rozpychanie wieprzów trawą i warzywami.— Prezerwatywa dla karmiących się wieprzów.

Wieprze co się mają zimą ukarmiać, trzeba przez całe lato rozpychać trawą zacząwszy od saméj wiosny. Od Przemienienia zaś Pańskiego, gospodarze zwykli odłączać wieprze przeznaczone na ukarm, i te od tego dnia bardziéj jeszcze podkarmiać trawą, dając jéj do sytości ile razy jeść zechcą. Później warzywami wszelkiemi osypanemi niewiejką lub otrębami. Wybierają się na ten cel wieprze nie młódsze jak cztéroletnie lub mniszone świnie; kilką dniami przed zasadzeniem do karmnika dać na sztukę po ćwierć łóta antymonium crudum (*) w krupniku jęczmiennym ciepłym na czczo; cały dzień rzadkim tylko i ciepłym krupnikiem wieprze karmić, wieczorem już można dać gęstsze jadło, ale zawsze z krup, parę dni potém trzymać je w ciepłym chlewie. To lekarstwo przyspasabia ich do rychłego i dobrego utuczenia się, także jest prezerwatywa od chorób, które często napadają tuczące się wieprze, a mianowicie od węgrów i zausznic.

Utrzymanie powierzchowne karmiących się wieprzów.

Karmiące się wieprze utrzymywać trzeba w chlewie chłodnym na podłodze czysto i miękko wysłanéj, przy

---

(*) Na młódsze i słabsze sztuki, mniéj się daje tego lekarstwa, czasem nawet o połowę.

częstéj zmianie podściełki, bo na gnoju utrzymane transpirują, a przez to tłustość tracą. Wieprze powinny być czysto utrzymane, często myte wodą lub dźwirem browarnym albo ługiem, dla tego aby ich nuda i brud nienapadały. Po wymyciu w chacie wieprza, nie powinien z niéj być wypuszczonym prędzéj aż dobrze obeschnie.

Urządzenie karmnika.—Przypuszczanie wieprzów do karmnika.—Agitacya przeszkadza tuczeniu się wieprzów.—Odmiana karmu i stopniowanie w nim.—Ile czystego zboża trzeba na ukarmienie wieprza.

Karmnik zaś tak ma być urządzony: w ciepłéj i zlekka opalonéj izbie, urządza się zagroda, w któréj się robią dziury jak na wygodne wytknienie głowy, za tą zagrodą, stawia się koryto z jadłem, do którego wieprze niemające wolnego przystępu, nie będą go głumiły, wyrzucając łyczem z koryta i depcząc nogami w samémże korycie. Dla tego zaś trzeba je karmić w opalonéj izbie, żeby jadło nie zamarzło, bo bez téj ostróżności, wieprze źle się karmią, a koszt jest podwójny, bo przyspobione jedzenie w większéj części się głumi przez wyrąbywanie go z koryt i odegrzewanie na nowo. Letniociepły pokarm sprzyja ich tuczeniu.—Do karmnika tak urządzonego przypędzają się wieprze cztery razy na dzień po tyle ich na raz wpuszczając, ile jest dziur na głowy urządzonych; tym sposobem silniejsze nie będą zapędzały słabszych, i każdy równie do sytości podje. Z drugiéj strony koryta powinien stać człowiek, coby uważał aby się każdemu równa część jadła dostała; powinien także zbierać i odkładać do koryta, to, które z niego wieprze łyczem wyrzuciły i razem uważać, aby wieprze jeden drugiego nie odpędzały i nie straszyły przy jadle. Po nakarmieniu tym sposobem wieprzów, ciasto odkłada się do dzieży na zamek zamkniętéj, a koryto się czyści i zakrywa deską, aby w nie owady i inne

brudy nie napadały; wieprzom karmnym, wody czystéj i często zmienianéj dostarczać potrzeba. Urządzając otwory w zagrodzie, uważać należy, aby one były wygodne i obszerne, i żeby z biegiem koryta u dołu równe były; bo gdy się takowe za wysoko porobią, wieprze dostając jadła, będą się dławiły, a zatém nigdy się dobrze nie ukarmią.—Karmniki te powinny być blizko chlewów, aby wieprze kilkakrotném w dzień pędzaniem bardzo się nie utrudzały, a przez to wyrabiania się w sobie tłustości nie tamowały. Dowiedziono bowiem, iż zaparte w czystym, ale tak ciasnym chlewie, iżby żadnego ruchu mieć nie mogły, nierównie prędzéj się ukarmiają. W karmieniu też i na to wzgląd mieć należy, aby im żer odmieniać i stopniami ilość jego powiększać. Rozepchawszy je dobrze trawami w ciągu lata, w jesieni dawać co więcéj marchwi, brukwi, rzepy i kartofli gotowanych, roztartych, a osypanych niewiejką lub gęstą brahą polanych (*). Powoli przechodzi się na osypkę czystą, to jest z czystego zboża mletą mąkę, jako to: z żyta, z jęczmienia lub owsa, coraz więcéj mąki téj do kartofli dodając, a w końcu pokarmia się wieprze 4-ry lub 6 tygodni samém ciastem z mąki czystéj na przetak przesianéj, zawsze choć kilką godzinami przed da-

(*) Doświadczyli niektórzy, iż ukwaszonym pokarmem lepiéj się świnie tuczą jak świeżym. Tucząc je tym sposobem trzeba zmieszać óśminę kartofli ugotowanych i roztartych ale ciepłych jeszcze, z szesnastką mąki zbożowéj, wody nic albo bardzo mało wlewając. Dodać też należy nieco zakwasu z poprzedzającego miesiwa, a na piérwszy raz jęczmiennego kwaśnego ciasta, umyślnie na to przyrządzonego. Gdy się ta massa pod nakryciem dobrze fermentować zacznie, przydaje się druga ośmina kartofli, tak samo urządzonych jak piérwsze i zawsze ciepłych i dobrze się to wymiesza. Massa ta będzie podchodzić jak chleb. Chcąc ją dać świniom, bierze się potrzebna ilość i rozwodzi wodą, z początku tuczenia rzadziéj, potém coraz gęściéj. Im kwaśniejsze to ciasto, tém lepsze.

waniem zaparzonéj, jeżeli nie ukwaszonéj.—Przy dobrym dozorze dość jest beczki zboża na ukarmienie najogromniejszego wieprza, rozumie się iż niewiejka, do osypywania traw w ciągu lata używana, w tę ilość nie wchodzi.

Sól dawana wieprzom. — Ukarmienie wieprza samemi ogrodowinami i brahą.

Dla pobudzenia większéj chęci do jedzenia i picia w tuczących się wieprzach, a przez to prędszego ich ukarmienia, trzeba im codzień dawać po 2 garście owsa, co przez 24 godziny mókł w słonéj wodzie; sól prócz tego jest zdrową dla wieprzy, i może służyć za prezerwatywę od wielu chorób.—Niektórzy nieźle ukarmiają wieprzy samemi ogrodowinami, to jest marchwią, rzepą, głębiami kapusty, kartoflami parzonemi i osypanemi tylko niewiejką. Widziałam też sama rzadką brahą zbożową nieźle ukarmione wieprze; przy takiém karmieniu, nie przepędza się ich do karmnika, ale w ciasnym chlewku trzymając ciągle zaparte, coraz się im podaje najgęstszéj brahy, którą się wlewa do koryt stojących po za zagrodą, mającą w sobie otwory, przez któreby wieprze głowy mogły wysadzić i jeść wygodnie z koryta. Kratoflowa braha, jako mniéj w sobie mająca cząstek pożywnych, bez osypki dawaną być nie może.

Pora, w któréj się wieprze biją.

Wieśniacy nasi, którzy niekiedy trafne mają postrzeżenia o rzeczach blizko ich dotyczących, nigdy swych wieprzów nie biją na nowiu, dowodząc, że słonina z takiego wieprza będzie nadzwyczaj niesporna, kurcząca się i ściągająca w gotowaniu. Takoż jeśli wieprz będzie bity na trzeciéj kwadrze, mięso jego będzie podległe robactwu. Najlepiéj więc, według ich uwagi, bić wieprze pod pełnię, a w potrzebie i na ostatniéj kwadrze.

Jak kabanki wykarmić samą serwatką.

Kabanki, to jest roczniaki, trzymają się w ciemném miejscu za zagrodą, w któréj mają być urządzone wygodne otwory na wytknięcie głów; przed tą zagrodą ciągle powinna stać serwatka w korycie, któréj jednak na raz wiele się nie nalewa, lecz coraz świeżéj dodawać trzeba, czyszcząc i myjac codzień koryto, z którego ją onym się daje. Takim sposobem samą serwatką, bez trawy, osypki i ciasta, karmione kabanki, w parę miesięcy utuczą się należycie. Słonina zaś ich i szyneczki będą miały smak najdelikatniejszy. Sposobu tego nie raz u siebie doświadczyłam, i śmiało go wszystkim zalecam, jako niekosztowny a bardzo dogodny; gdyż trzymając tak ciągle parę kabanków na serwatce przez lato, co miesiąc można jednego zakłóć na potrzebę kuchenną, na jego miejscu drugiego przypuszczając. Latem, kiedy pospolicie słonina już jełczeje, dobrze jest takową świeżą coraz zastąpić. Trzeba tylko aby te kabanki niezmiernie czysto utrzymywane były, często myte i podściełane suchą słomą. Ciepła serwatka jest szkodliwą dla młodych kabanków, trzeba ją im dawać surową i niegotowaną.

O niektórych ważniejszych chorobach wieprzowych.

Szkodliwość mięsa zarażonego węgrami.—Lekarstwo na nie. — Znaki téj choroby. — Prezerwatywy od węgrów.

Węgry: są to małe białawe krostki, znajdujące się nie tylko na powierzchni skóry, ale nawet i wewnątrz, między słoniną a mięsem. Mięso zarażonego tą cho-

robą wieprza, nieźmiernie jest dla ludzi szkodliwém, usposabiając do wszelkich gniłych skórnych i zaskórnych chorób, a najbardziéj do trądów, liszajów i szkrofułów. Za granicą jedzenie takiego mięsa jest najsrożéj zakazane, a wieprz dotknięty tą chorobą natychmiast zabitym i zakopanym bywa, aby innych nie zarażał. U nas, gdzie na wszystko mniéj uwagi zwracają, właściciele śmiało takie mięso jadają. — Niech przynajmniéj takim wieprzom przez cały miesiąc dają na czczo Hepar antymonii w zwilżonych otrębiach, starym na sztukę po uncyi, mniejszym stosunkowo mniéj. Zdrowe od zarażonych wyłączyć, chlewy czysto wyściełać, jednym i drugim odmieniając często podściałkę.—Znakami téj choroby, która się nie zaraz przez białe krosty objawia, a którą nawet niekiedy bardzo trudno jest poznać, są czasami wielkie osłabienie świni, odejmujące jéj chęć do jadła, nabrzmiałość pod szczęką dolną i na policzkach. Chrapliwe chrząkanie, lub kwiczenie, drażliwy oddech, słabość pośladku i chwianie się. Najważniejszemi zaś skutkami téj choroby są węgrowate, czarne guziki pod językiem, a końce szczecin wyrwanych z zadnich ud i między uszyma są krwawe.—Dobrze jest uprzedzać tę chorobę tak trudną do poznania, a tak niebezpieczną, dając za prezerwatywę co tydzień po parę łyżek popiołu drzewnego w karmi. Takoż po pół łóta zielonego kuperwasu na sztukę dorodną co tydzień, a w proporcyą mniéj na mniejszą. Daje się też według wieku po jednym albo dwa łóty ałunu. Mycie w ługu wielce im służy i pławienie w wodzie. Przyczyny téj choroby wcale nie są pewne, zdaje się jednak, iż najważniejszemi są nieochędóztwo, rzadko, a może i nigdy nie mytych wieprzy i wszelkie okoliczności, które sprzyjają prędkiemu tuczeniu się, a mianowicie brak agitacyi przy ciasném zaparciu. Utrzymywanie w błotnistém miejscu wielce się przyczynia do rozwinięcia się téj choroby, szczególnie gdy świnie czystéj wody w blizkości chle-

wów nie mają, albo gdy się im daje karm zepsuty niezdrowy, jak zgniłe kartofle, albo z błotnych miejsc pochodzące rośliny.

Przyczyny zausznic.—Znamiona téj choroby.—Lekarstwa na nią powierzchowne.— Wewnętrzne lekarstwa.

Zausznice czyli zapalenie gardzieli. Choroba ta nie tylko najsilniejszego wieprza we dwadzieścia cztery godzin zadusić może, ale nie kiedy wyniszcza w dni kilka chlewy całe. Przytrafia się ona niekiedy wtenczas, gdy powietrze zbyt jest wilgotne i zimne latem, zdarza się jednak w wielkie upały, gdy świnie zgrzane bieganiem zimnéj wody dopadną.—Znamiona jéj są, iż się zjawia nagle; dotknięte nią świnie prędko słabną, są niespokojne, chwieją się, głowę zwieszają i często się trzęsą i drżą w całém ciele. Oddech mają chrapliwy, piszczący i ciężki, pysk otwierają język wywieszając, same zaś są rozpalone, oczy im się czerwienieją, język puchnie, nie przełykać nie mogą.—Postrzegłszy te zgubne znaki, trzeba natychmiast obie uszy do głowy wzdłuż przerznąć, aby z nich krew obficie zeszła. Końce też ogona dla tejże przyczyny odciąć, krwi takim sposobem upuszcza się stosownie do wielkości sztuki, od pół do półtora funta. Wygolić też co najprędzéj szerść na śródku szyi, poniżéj nabrzmiałych gruczołów, i na tém miejscu postawić należy wizykatóryą jak dłoń dużą, która na wierzch wyciągnie ostre humory. Żeby się trzymała, brzegi jéj trzeba naprowadzić plastrem lgnącym. Do środka uszu zapchnąć głęboko po gałeczce z pszennéj mąki, miodu patoki i jednego ząbka czosnku.—Wewnątrz dobrze jest dawać, szczególnie kiedy świnia okazuje skłonność do womitów, ciemierzycę *(helebarus alba)* (*). Na starą sztukę po łyżeczce kawianéj z wierz-

(*) Ciemierzycę tę należy kopać w maju, oskrobać z korzeni wierzchnią skórkę, a poszczepawszy wzdłuż, wysuszyć na piecu zasła-

chém, na średnią też łyżeczkę w strych, a na małą pół, raz w dzień w filiżance mléka kwaśnego; wlewa się to do gardła, ale gdy świnia się opiera, i nie dozwala zadać sobie tym sposobem lekarstwa, trzeba je dać w krupniku jęczmiennym rzadko wygotowanym. Następnie daje się co 2 godziny mieszanina z 2-ch drachm salmiaku, tyleż saletry i 1-néj drachmy antymonium crudum, również z mlékiem lub dolówką. Jeśli świnia połykać już nie może, trzeba jéj sprycować w gardziel mieszaninę z polewki mącznéj i octu.

Ostrzeżenie.

NB. Niektórzy ratują świnie w téj chorobie, robiąc im kilka nacięć na cal głębokich na szyi w miejscu opuchłym, aby obficie krew z nich zeszła, ale ja tego sposobu nie radzę, bo ta krew może być szkodliwą dla człowieka robiącego tę operacyę, szczególnie jeśliby miał na ręku zadraśnienie lub ranę.

Prezerwatywa w czasie zjawionéj w blizkości choroby.

Gdy się w blizkości zjawi ta choroba, trzeba jéj zapobiegać w zdrowych świniach pławiąc je często w wodzie, puścić krew opaślejszym sztukom rozcinając im uszy, dać im zawłokę na szyi, tudzież na wymioty ciemierzycy, potém do pokarmu dodawać dwa razy w dzień po łyżeczce kawianéj soli i siarki; popiół też z drzewa twardego bardzo jest dobry, daje się go co 2 lub 3 dni po 2 łyżki stołowe do karmu.

---

nym płótnem, i chować w szklannych słojach. W potrzebie tłuc dodając kilka migdałów słodkich lub orzechów, dla tego aby się ciemierzyca w pył nie rozlatywała; inaczéj ten co ją tłucze dostaje ciągłego i nieustannego czchania, z którego bywa, iż się żyła w mozgu pęka.

Ostróżności w téj zarazie.

Gdzie się ta choroba zjawi, odłączyć trzeba chore sztuki od zdrowych, zakopywać głęboko zdechłe, przestrzegając, żeby ani psy, ani ptastwo domowe ich się nie dotykały.

Biegunka. Obżarte to stworzenie często jéj dostaje, gdy jest krwawą, bywa niebezpieczną, kilka zaś dni biegunki bez krwi nic nie szkodzi. Gdy się jednak przeciąga, zapobiega się jéj zamykając świnie w suchym chlewie, słomą wysłanym, żywić je więcéj suchym niż rzadkim pokarmem, to jest ziarnem gotowaném lub parzonemi kartoflami. Do karmu dodawać codzień: 1 łót hałunu, 2 łóty na proszek utłuczonéj kory dębowéj, i tyleż proszku, stłuczonego kurzego ziela *(tormentila)*, a to dopóki choroba nieustanie. Daje się też codzień po łócie zielonego kuperwasu, na dorosłe sztuki, a w proporcyę na mniejsze, albo kilka garści gotowanych jagód borówek (jałowca). Także konopie świeżo wyrwane z łodygą i nasieniem, należy gotować, i tę wodę dawać pić. Spory kieliszek nalewki jerófiéj zwanéj *(obacz wyżéj)*, z łyżką stołową miałkiéj kredy zmieszany, wlany w gardło dobry skutek zrobi.

Co szkodzi świniom? Wszelkie mięso, mydliny, pieprz i ziele *aconitum.*



O HODOWANIU I UTRZYMYWAI PTASTWA.

O Indykach.

Niektóre gospodynie utrzymują iż indyki są najd tniejszemi, a tém samém najtrudniejszemi do wy wania ptakami; jeżeli jednak według rad tutaj pod obchodzić się z niemi zechcą, upewniam, iż tyl wie wyhodują tego ptastwa, ile go z jaj wyjdzi

Płodowe indyczki nie powinne się trzymać w dnych chlewach.

Przedewszystkiem należy pamiętać, iż aby się częta dobrze i pomyślnie hodowały, trzeba aby wcześne i ranne. Nigdy to jednak nie nastąpi, jeżel ki płodowe będą przez zimę utrzymywane w zin chlewach nie zaś w izbach, choć zlekka opala Przeziębione bowiem i przemarzłe indyczki, póź nieść poczną, a późno wylęgłe indyczęta, będą z słabe i wielu podległe chorobom. Nie idzie jedn tém, aby płodowe indyczki ciągle w téj izbie za były, owszem ile razy tylko nie ma zbyt silnych zów, deszczu lub śronów, mogą one całe dni po p rzu chodzić, byle na noc miały ciepły przytułek

nawet nie ma takich izb opalanych, o jakich mówiłam, ten będzie swe indyki trzymał w chlewku, ale ciepłym, opatrzonym, mchem obetkniętym i od wiatrów północnych zastrzeżonym.

Od Bożego Narodzenia jak utrzymywać samców i samice, aby się te prędzéj niosły.

Już od Bożego Narodzenia trzeba samcom nieco czystego choć pośledniego ziarna posypać, dla tego, aby były silniejsze i żwawsze; samice zaś wcale przetuczać nie należy, gdyż zatyłe, albo wcale się nie niosą, albo źle zalężone, to jest bez zarodków wyrzucać będą jaja. Do pokarmu zwyczajnego, niżéj tu opisanego dodaje się tylko dla nich, począwszy od Gromnic, to jest od piérwszych dni Lutego, obfitsza i czystsza osypka.

Ile się samców zostawia—Wiek w którym są zdatne na plemie.—Wiele jaj indyczka znosi.—Jak się obchodzi z jajami.—Kilka indyczek trzeba w jednym dniu sadzić.—Ile jaj pod indyczkę się podsypuje.

Na 8 lub 10 samic, nie więcéj jak jednego indyka zostawiać należy. Roczne indyczki nie są dobre na plemie; mało i późno się niosą.—Od lat 2-ch do 4-ch skończonych, a nawet nieco starsze, są najzdatniejsze, do utrzymywania gniazda.—Samce zaś od 2-ch do 3-ch lat skończonych służyć tylko mogą, bo gdy są stare i ciężkie, albo gdy ich za nadto w stosunku do indyczek, samice albo lać się zaczynają, to jest wyrzucać jaja bez skorup, albo kaleczeją i zdychają.—Indyczki czasami dwa razy do roku się niosą, wiosną znieść mogą jaj od 15-tu do 29-ciu, które lubią ukrywać przed wzrokiem ludzkim; przeto należy co ranek wyexaminować maciorki, i te które są z jajem, zamykać w dobrze zapartéj izbie, gdzieby w gniazdach jaja swe złożyły.—Jaja te wybierają się ostróżnie, bez utrzęsienia, i utrzymują się w miejscu suchém ciemném a chłodném, byleby nie na lodowni. Tak przechowane, zostaną

zdatne do wysiedzenia przez trzy lub cztéry tygodnie, jednak im świeższe tém lepsze na ten użytek będą. To jednak jaje, co najpierwiéj zostało zniesione a które się gniazdowem zowie, ma być naznaczone atramentem i w gniezdzie zostawione, dla tego, aby obok niego każda indyczka chętniéj jaja późniejsze składała.—Dogodniéj jest dla każdéj gospodyni, aby w jednym dniu kilka indyczek razem posadzić na jajach, dla tego aby w pierwiastkowém wychowaniu piskląt, jeden zachód, jedna troskliwość dla wszystkich służyły; przeto tym co najpierwiéj okażą chęć siedzenia, zostawia się jaje gniazdowe, aby na niém siedziały póki inne nieść się nie skończą. Wtenczas podkłada się pod każdą od 15 tu do 19-tu jaj, uważając zawsze, aby nie dać zastarzeć jajom, i aby pierwiéj zniesione, pierwiéj też od późniejszych podsypane zostały.

NB. Do siedzących na jajach, nigdy samców puszczać nie należy.

Jakie się tylko jaja pod indyczkę podkładają.

Że zaś nie wszystkie jaja są zdatne do wylężenia, trzeba te tylko pod indyczkę podkładać, które nie mają na sobie wielu białych przezroczystych punkcików czyli kropek; takie zwykle są źle zapłodzone, a dla cienkości swéj łuski, tak prędko ostygają, gdy indyczka na czas dla żeru gniazdowe opuszcza, iż nie zdarzyło się nigdy, aby z nich wyszły kiedy pisklęta. Napróżnoby takie jaja miejsce w gniezdzie zabierały; trzeba więc je pilnie brakować i niezdatne precz wyrzucać, przeglądając, przed słońcem lub zapaloną świecą, przyćmiwszy nieco blask zbyteczny położoną nad jajem dłonią. Albo pławić je w letniéj wodzie, i te co się na wierzch będą wznosić, jako lekkie i niezapłodnione odrzucać, te zaś co na dno opadną, jako obciążone prawdziwym zarodkiem, podkładać pod indyczkę. Gniazdowe też jaje, jako nie świeże, precz się odrzuca. Ze spiczastych czy ostro-kończatych jaj zwykle wychodzą samce, samiczki zaś z tych co są bardziéj zaokrąglone.

Indyczki, dla których jaj odbornych i pewnych nie staje, sadzone być mogą na kurzych, a nawet gęsich i kaczych jajach. Powiadają tylko, że gęsi lub kaczki przez indyczkę wysiedziane, same już nie są zdatne do wysiadywania swych piskląt.

Izby, w których siedzą indyczki jak mają być utrzymane.

Izba, w któréj mają siedzieć indyczki, pcwinna być od wschodu lub od południa położoną, ciepła, cicha, a jak najczyściéj i bez zaduchu utrzymywana, codziennie po dwakroć wymiatana i przewietrzana, a co rok wapnem wybielona. Gniazda czyli kotuchy, przed zasadzaniem, starannie być mają wymyte i wyszarowane, równie jak podłoga izby, która oprócz tego ma być jak najszczélniejsza, aby łasice, tchórze i inne szkodliwe istoty przez nię się wedrzeć nie mogły. Jeżeli powietrze nie jest zimne, można ciągle otwarte trzymać okno w izbie, gdzie ptastwo siedzi, z tą tylko ostróżnością, aby to okno z przeciwnéj strony zabitém było kratą drewnianą dla zabezpieczenia ptastwa od napadu psćw, lub innych jakich wypadków. Zaduch bowiem w izbie najszkodliwszym jest dla wszelkiego rodzaju wysiadującego ptastwa, równie jak wszelkie nieochędóztwo. Okno więc tylko w bardzo zimne, wietrzne czasy, i w mroźne nocy ma być zamknięte.

Gniazda jak urządzać.

Gniazda czyli przegródki dla nich robią się tak wysokie, iżby indyczki jedne drugich widzieć nie miały. Na spód wyściełają się gałązkami, potém słomą a na końcu sianem się potrząsają. Niektóre gospodynie mają zwyczaj kłaść na spód każdego, kawałek żelaza, twierdząc, iż one w czasie burzy i grzmotów, ochrania jaja od zepsucia. Może w tym jest istotnie jaka naturalna fizyczna przyczyna, jednak to pewno, że i bez żalaza z dobrych jaj, pisklęta najdoskonaléj wychodzą. Pod indyczkę od 15-tu do 18-tu

jaj indyczych, a 25 kurzych się kładzie, więcéj ich podsypując wychód nie tak bywa pewny. Niektórzy otaczają jaja wieńcem ze słomy, dla tego aby się nie rozsuwały, co też w gniezdzie ciepło lepiéj utrzymuje.

Czém się karmią nasiadki.—Jak się znaczą indyczki według gniazd, w których siedzą.

Co rano karmią się indyczki rozbrzękłym w wodzie owsem, a w czasie tym, gdy dla żeru gniazda swe opuszczają, jaja powinne być przykryte płótnem, w kilkoro złożoném, aby nie ostygały. Nakarmione indyczki odsadzają się do gniazda, które zlekka deską się osłaniają, tak jednak aby świeże powietrze zewsząd wolny przystęp do ptastwa miało.—Żeby zaś wyjęte z gniazda indyczki każda na swe własne miejsce znów odsadzoną była, znaczą się takowe następnym sposobem: według numeru gniazda, w którém indyczka siedzi, rozdzierają się jéj do połowy pióra u skrzydła, i tak ta, co siedzi w pierwszym kotuchu po prawéj stronie, ma jedno pióro rozdarte na prawém skrzydle, druga dwa, trzecia trzy, i tak aż do ostatniéj, liczba się piór rozdartych coraz zwiększa, i to u jednych na prawém, u drugich na lewém skrzydle, na co zważając, nigdy się pomylić nie można w rozsadzaniu indyczek; jeżeli zaś one same do gniazd wracają nie zawadzi przepatrzyć pilnie, azali dwie w jedno miejsce nie siadły, co się niekiedy zdarza, a przez co jaja w opuszczoném gniezdzie prędkoby mogły ostygnąć i zepsuciu podpaść. Indyczki pilnie bardzo zwykły siedzieć na jajach; trzeba je więc codziennie raz lub dwa wyjmować z gniazd, dla dania im pokarmu i napoju, a tymczasem, same gniazda obejrzeć i ze wszelkiego brudu oczyścić. Zawsze jednak uprzednio trzeba już wodę i jadło przygotować i śpieszyć z tém działaniem, gdyż żadne jaja nie podlegają tak prędkiemu zaziębieniu się jak indycze.

Przyglądanie jaj w czasie siedzenia.

W sześć czy siedm dni po posadzeniu indyczki, trzeba się zapewnić o płodności jaj, na których siedzi, przezierając je naprzeciw słońca lub świecy. Wyrzucają się z gniazda te, które są przezroczyste zupełnie i światłe, również te, co są całkiem ciemne (*), a zostawują się tylko pod nasadką te, które do połowy będąc światłe, w drugiéj zupełnie są ciemne, lub te co na wierzchu żółtka ciemny punkcik mają, w tych bowiem kurczę jest już zalężone. Jeżeli wiele indyczek razem zostało posadzonych, można zalężonemi jajami dopełnić niektóre gniazda, do pozostałych zaś próżnych nałożyć świeżych jaj indyczych, kurzych lub wreszcie kaczych. Przegląd takowy odbywa się prędko, żeby jaj niezaziębić: powtórzyć go można jeszcze w połowie siedzenia, to jest we dwa tygodnie.

Czas wyklucia się piskląt.

Do wylęgnienia jaj potrzeba aby indyczka 4 tygodnie na nich siedziała; jednak już 27 dnia trzeba przejrzeć, czy wiele jest jaj naklutych, a wtenczas indyczki karmią się i poją raz jeszcze, a potém bez przerwy przez dwa dni zostawują w gnieździe, nic im nie dając, chyba na miejscu, aby zlatując jaj nieochłodziły. Zdarza się jednak czasem, iż pisklęta niektóre ledwo na 31-szym lub 32-gim dniu wychodzą, takim jako słabszym zlekka i ostróżnie pomagać do wyklucia się należy.

Zamaczanie nóżek i dawanie pieprzu pisklętom.

Gdy już wszystkie pisklęta z jaj wyjdą, matki pojedyńczo się spuszczają do jedzenia, a młodym w izbie

---

(*) Nie należy jednak ich marnować, gdyż przechowane w chłodzie, służyć później będą za pokarm dla piskląt świeżo wyklutych.

dobrze opalonéj, zamaczają się nóżki aż po kolanka w wódce. Niektórzy dają im przytém do połknięcia po 3 ziarna pieprzu w oliwie namoczonego, jednorazowie, czy też przez trzy dni codziennie: ale to nie jest koniecznie potrzebném, a dość przytém czyni zachodu. Jednakże, ktoby chciał, może sobie zadać tę pracę, ponieważ pieprz nie tylko indyczętom nie szkodzi, ale nawet dopomaga im do przetrawienia wszelkich szlamów i nieczystości.

Wytrawianie woli młodym ptaszkom.

Przez dwie piérwsze doby albo i dłużéj, nic pisklętom jeść nie dawać, póki woli nie przetrawią; co łatwo poznać można, po tém: jeżeli wzięte do rąk okażą się ciężkie i nie rzeźwe, znakiem to jest, że jeszcze im siedzieć bez jadła potrzeba albo pod matką w gnieździe, albo w garnku napełnionym pieprzem, w którym przepotnieją. Raz je tylko, lub dwa na dzień wysadzać trzeba z tego garnka, na kilka minut, aby sobie nóżki poprostowały. Tymczasem oczyścić należy pierze ze wszelkich nieczystości, i na drugą je stronę przewrócić.

Pokarm dla piskląt.—Ile się razy karmią indyczęta stosownie do wieku.—Jak się trzeba strzedz żeby indycząt ani przegłodzić ani przekarmić.

Na początku więc, lub pod koniec dnia trzeciego, stosownie do tego jak pisklęta wcześniéj lub późniéj woli się pozbędą, biorą się do przetaka, i w nim podkurzają się łupinami od jaj z których wyszły, a potém daje się im już jadło, które następnym sposobem przyrządzoném być powinno. Liście łopuchu *(bardanae)*, pokrzywy, najlepiéj żygawki *(urtica urens)* srébrniku *(agremona vulgaris)*, krwawniku *(achillea mellifolia)*, i cząbru, przemyte pokrążać nożem ale nie siekać siekaczem, jak pospolicie robią; bo wtenczas za nadto soku te rośliny

wypuszczając. stają się dla tak młodych jeszcze piskląt szkodliwemi Trawy te drobno pokrajane należy osypać mąką jęczmienną, albo pszennemi otrębiami, i zamieszać mlékiem dobrze skwaśniałém (*), tak żeby nie było zbyt rzadko. Wówczas małemi kupkami nakładać to jadło na płótnie, nie zaś na desce, jak niektórzy czynią; bo płótno wciąga w siebie szkodliwą dla indycząt wilgoć. Kupki te przestronnie się rozkładają, aby każde pisklę swobodny przystęp miało, i nie tłucząc się, tak słabsze jak silniejsze zarówno pokarmu dostało. Płótna takowego przynajmniéj dwa kawały trzeba mieć na przemianę dla tego, aby je często wyprać i przesuszyć można było.—Póki są jeszcze pisklęta bardzo małe, należy im bardzo często choć po trochu dawać jadło, 6 lub 8 razy na dzień; potém już stopniami coraz rzadziéj je karmić, ale za to, dawać na raz po więcéj, tak żeby już 3 tylko razy w dzień jadły; a gdy się zaczną po części same żywić, wtenczas dość będzie 2 razy tylko w dzień jeść dawać.—Gdy pisklęta choć raz przegłodnieją, stają się słabsze i przystępniejsze chorobom. Ale też nadto i bez pomiarkowania przekarmiać ich wcale nie trzeba i dla tego co ranek spuszczać je z kotuchów z pod matek, brać każde za wolę, a te co je mają wielkie i napełnione, nie przypuszczają się razem z innemi do jadła, ale się im mléko tylko kwaśne daje, dopóki nie wytrawią woli; bez téj ostróżności pewnoby poginęły.

Wymywanie trawy.—Trawa zgrzana jest trucizną.—Piołun wzmacnia indyczęta.

Dla tego się indyczętom na piérwszy raz dają wszystkie razem zmieszane trawy, aby im późniéj żadna prze-

(*) Niektóre gospodynie upotrzebiają twarog w miejscu mléka na obmieszanie jadła indyczętom; ale oprócz tego, że twarog bez porównania jest kosztowniejszym, w tym jest szkodliwym, że im pospolicie sprawia zatwardzenie, od czego niekiedy giną.

miana nie szkodziła. Jednéj jakiejkolwiek trawy niepodobna im zawsze dostarczać, a gdy się ich tą mieszaniną z początku nie zahartuje to tak późniéj są czułe na każdą odmianę jadła, iż od tego zawsze chorują, a niekiedy zdychają. W wielu miejscach mają zwyczaj rąbaną trawę tak starannie wymywać, żeby już z niéj schodząca woda zupełnie czystą i białą była; gdy do tego ptaszki przywykną, najmniejsza niedbałość w tym względzie jest dla nich zgubną. Ja zaś przekonałam się, iż to mycie nie tylko jest bezużyteczną pracą, ale jeszcze odbierając wigor i soki trawy, czyni ją bez porównania mniéj posilną dla młodego ptastwa. Od początku więc nie należy trawy przemywać, a szkodzić pewno nie będzie. Tego tylko pilnie przestrzegać należy, aby trawy zebrane dla indycząt, długo na kupie nie należy w cieple, albo też posiekanie żeby długo nie stały bez mléka, bo się zgrzeją i staną się prawdziwą dla piskląt trucizną. Trzeba więc za każdym razem, przed samém karmieniem, świeżéj przyrzucać trawy, tylko co zebranéj. Krążanie zaś takowych należy przedłużyć przynajmniéj do niedziel dwóch; potém dla umniejszenia pracy można już zacząć ją siekać.—Niektórzy dodają do tych traw dwa lub trzy razy w tydzień potrochę piołunu, twierdząc, że gorycz téj trawy indyczęta wzmacnia i od wolności je chroni, do któréj one tak są skłonne. Ale chcąc to czynić, należy już do piérwszorazowego ich jadła cokolwiek domieszać i téj trawy. Dobrze im jest podrzucać coraz świeżego pyrniczku dla zabawki, póki się na dwór nie wypędzą. Za napój daje się woda czysta i często odmieniana.

Kiedy i jak wypuszczać pisklęta na dwór.—Zamoknięcie im szkodzi, równie jak przeziębienie. — Indyczka może być przewodniczką obcych piskląt.

Przez piérwsze trzy dni po wylęgnieniu się indycząt, trzeba je w ciepłéj izbie pielęgnować, potém stopniami

do powietrza świeżego przyzwyczajać, przez otwieranie coraz dłuższe okna zakratowanego, którego już wreszcie całkiem zamykać nie należy, równie we dnie jak w nocy. Wypuszczać je też na dwór tyle razy, ile pogoda i ciepło tego dozwoli, zamoczywszy wprzód raz jeszcze nóżki w wódce, przed piérwszém wypuszczeniem ich na wolne powietrze.— Strzedz pilnie należy od deszczu i rosy; jednak jeśliby niepogoda nieprzerwanie trwała, to dopilnowawszy pory kiedy przynajmniéj z wierzchu nie pada, zawsze na dwór, choć na krótko wyganiać trzeba, strzegąc tylko aby do bujnéj trawy nie lazły, boby w niéj zupełnie obmokły, a to im właśnie najbardziéj szkodzi. W izbie, gdy indyczka zgarnie pod siebie piskięta, pilnie tego przestrzegać należy, aby w piérwszych przynajmniéj dniach, nie na gołéj siadały ziemi lub posadzce, ale na słomie lub pakułach.—Chcąc indyczęta oddać pod przewodnictwo innéj matki, wsadzić je pod nią trzeba wieczorem przed nocą, aby ich pociemku nie poznała. Lepiéj jednak aby każda przewodniczka, mniéj niż nadto wiele miała pisk1ąt pod sobą, bo je łatwiéj ogrzewać i okrywać będzie mogła. Indyczka kurczęta nawet przyjmuje.

Jak się utrzymują starsze indyczęta, to jest 4-tygodniowe.

Starsze nieco indyczęta, to jest trzy lub cztéro-tygodniowe, karmią się trzy razy w dzień, to jest zrana. w południe i w wieezór. Zaraz po oschnięciu rosy wyganiają się na blizkie pole, gdzie po ugorach, wygonach, rowach i zaroślach zbierają sebie na pokarm robaczki i ziarnka nasienne od traw, około południa przed skwarem słonecznym zamykają się w budce chruścianéj, gdzie się powtórnie karmią, a potém w polu znowu chodzić mogą aż do pory, kiedy rosa padać zaczyna, to jest najdaléj do 4-téj lub 5-téj godziny. Mówi się tu tylko o dniach ciepłych, w słotne zaś i zimne, nie tylko w izbie mają

być trzymane, ale izbę tę przepalać zlekka należy, zawsze jednak nie zaniedbując wpuszczać do niéj świeże powietrze, przez otwarte okna. Nic nie jest szkodliwszém dla indycząt, jak zapędzanie ich ciasno, razem z innym drobiem do wspólnych zadusznych kurników.

Od zimna jak długo ich strzedz.

Od zimna zbytniego ochraniać indyczęta trzeba do dwóch lub trzèch miesięcy, to jest do zupełnego wysypania się koralów. Skwaru też słonecznego indyki, szczególnie młode znieść nie mogą, dla tego należy je trzymać pod drzewami lub w przewiewnéj budce chróścianéj, w tych godzinach południowych, kiedy najwięcéj gorąco dokucza.

Pokarm dla starszych.

Do 4-ch lub 5-ciu tygodni, dawać młodym indyczętom jadło z samém mlékiem, potém dodawać do niego można nieco serwatki, a nawet w jéj niedostatku czystéj wody; przyzwyczaiwszy tak stopniami, nakoniec zupełnie mléko ująć można, tylko należy trawę dobrze wymiesić rękoma z wodą lub serwatką, takim sposobem jak się zwyczajnie chléb w dzieży miesi.

Wysypywanie się korali.—Środki zaradcze w téj słabości.—Jak urządzać żerdki dla indycząt.—Piasek im jest potrzebny.

Indyczęta najsłabszemi są do wysypania się korali, co nie wcześniéj przypada jak w 6 lub 8 tygodni po ich wylęgnieniu. Skoro się ten czas zbliża, a główki ich czerwienieć poczną, dają się im do jedzenia krupy, czyli kwiat z nasieniem szczawiu końskiego *(Lapata acuta)*, których w trzeciéj części się dodaje do ich jadła zwyczajnego (*). Oprócz tego, do jadła sypać, na garniec

(*) Niektórzy skrapiają to jadło spirytusem lub wódką, dodając jeszcze i wody, dla wzmocnienia indycząt.

jego, łyżkę siarki, i têm dwa razy w dzień karmić aż nim się korale zupełnie nie wysypią. Wtenczas już indyczęta przebyły najkrytyczniejszy swój peryod, i odtąd już mniéj są czułe na zimno, słoty i zmianę jadła. Można już je wówczas trzymać na noc nie koniecznie w izbie, lecz w szopie jakiéj lub chlewku dobrze oczyszczonym, gdzie się im co kilka dni świeżą podścieła słomę, a dawniejsza za każdą razą starannie się uprząta.—Lubią one zwykle siadać na żerdkach; przeto jedne umocować na łokieć od ziemi, drugie nieco wyżéj; ale nadto wysoko urządzać ich nie trzeba, gdyż indyki zlatując z nich, odbijają sobie niekiedy piersi. Myć też żerdki i oczyszczać często należy, gdyż jak się to już nie raz powiedziało: wszelka nieczystość i zaduch nadzwyczajnie im szkodzi (*). —Indyki lubią, a nawet dla zdrowia potrzebują tarzać się czyli jak mówią kąpać w piasku, trzeba więc aby w blizkości kurników podostatkiem go miały na dziedzińcu nasypanego.

Po wysypaniu się korali czém się karmią indyki.—Wypędzanie na skoszone sianożęcie i na ścierniska.—Napój jak im wtenczas potrzebny.

Po wysypaniu się korali, można już dodawać do jadła: nać od kartofel, liście żółte spodnie kapusty i brukwi, sałatę w pęk idącą i t. d. Zawsze jednak pokrzywy z jéj nasieniem i liściem dodawać należy i osypywać posiekane te trawy choć trochą mąki jęczmiennéj lub otrębiami. — Przytém w czasie sianokosu, wyganiają się na

(*) Nim się wprowadzi jakie ptastwo na świeże miejsce, trzeba je wprzódy zabezpieczyć od tchórzów, a to przez wyłowienie ich, umyślnie na ten cel zrrbionemi pastkami żelaznemi. Gdzie jest pomost czyli podłoga szczelna, tam się nie tak łacno tchórze dobiorą; bezpieczniéj jednak gdyby ktoś zawsze przy młodém ptastwie nocował, dla dania mu w razie potrzeoy ratunku, gdyz się zdarza nie raz, iż całe stado indycząt jednéj nocy wyduszone bywa przez tchórza.

skoszone łąki, a w czasie żniw na ściernika i gumna, gdzie mnóstwo dla siebie znajdując ziarn uronionych, nie potrzabują nawet aby dla nich już przygotowano zwyczajne jadło; chyba go już tylko raz na dzień dać zrana dla rozmiękczenia żołądka opchanego suchym karmem. — Wody wówczas czystéj a świeżéj jak najwięcéj potrzebują, i tę im w naczyniach płaskich stawić zawsze należy w miejscach gdzie się pasają, lub przynajmniéj w miejscach ich przytułku; gdyż inaczéj pozbawione napoju, zdychają lub przynajmniéj chorują.

Robaki, woreczki mrówczane i chrząszcze im się dają.

Indyki zjadają chciwie wszelkiego rodzaju robactwa i owady, od których się też tuczą i ukarmiają. Przeto młodym dawać można woreczki czyli jaja mrówczane, tudzież robaczki sztuczne na ten cel wyprowadzane. Starszym dają się chrząszcze, które w Maju i Czerwcu obsiadają całe niekiedy drzewa. Z tych otrzęsają się na podłożone u spodu płótna i zalewają wodą, aby się nierozpełzły; służą indykom za najposilniejszy i najbardziéj tuczący pokarm (*)

Zimowy karm, korzenie warzyw, miękiny. — Osypka, braha i słodziny.

Po Ś-tym Michale, gdy już niema traw, indyki karmią się bruczką, kartoflami, marchwią, rzepą, głąbiami kapusty, na surowo posiekanemi Zimą zaś oprócz tych jarzyn, dają się im otłuczone w stępie i zaparzane gorącą wodą lub brachą wszelkiego rodzaju miękiny, oprócz gryczanéj, która im szkodzi, i jęczmiennéj, któréj nie

(*) Oprócz korzyści jaka wynika z karmienia indyków chrząszczami, jeszcze się wielką czyni usługę w ogrodnictwie, niszcząc ten owad, który niekiedy aż do uschnięcia całe drzewa z liści ogałaca. Owad ten chciwie też pożerany bywa przez wieprze.

lubią jako za nadto kolącéj. Lniana najlepiéj je tuczy; dla tego póki staje, dodawać jéj część zawsze do grochowéj, żytniéj lub owsianéj; gdy już jéj niema, zastąpi jéj miejsce konopna, która też jest bardzo tuczącą; téj także dodawać należy do innych miękin. Trzeba tylko aby te miękiny były mocno ubite w stępie, i po zaparzeniu, przez kilka godzin pod nakryciem uprzały.—Jeżeli do tego użytą zostanie braha w stanie gęstym, wówczas nie koniecznie dodawać osypki; ale kiedy ta jest rzadką, lub gdy zamiast niéj ma się użyć prosto gorącéj wody, wtenczas należy dodawać osypki z poślad zmletych lub otrąb. Oprócz tego dają się indykom, gdzie są słodowiny i jak już mówiono, wszelkie ogrodowiny na surowo, posiekane lub parzone: gdyż to ptastwo bardzo lubi odmianę w jedzeniu. Od Bożego Narodzenia daje się osypka obfitsza i czyściejsza dla samic, a dla samców posypuje się oprócz tego ziarno pośladowe, tak jak o tém na początku wzmiankowałam.

Izby zimowe dla indyczek.—Zmiana samców.

W bardzo tylko silne mrozy, ulewne deszcze, śnieg i szrony, nie wypuszczają się indyki z izby lub chlewa; inaczéj niech sobie ciągle chodzą swobodnie po dziedzińcu i gumnie. Nadworne indyki, to jest te, które się na zarznięcie lub przedaż przeznaczają (*) trzymają się w chlewach od ostrych wiatrów północnych dobrze zabezpieczonych, zamszonych i obetkniętych po wszystkich szparach, wreszcie wysłanych, na spod końskim nawozem, a po wierzchu słomą suchą i często zmienianą. Płodo-

(*) Najlepsza pora do zbycia indyków jest przed świętami Wielkanocnemi żydowskiemi, kiedy oni wcześnie je zakupują dla utuczenia. Niektórzy przedają na wagę, biorąc za funt żywo ważonego indyka od 10 do 15 groszy. To tylko pewno, iż przed Kwietniem wszystkie indyki oprócz płodowych, zjeść lub zbyć wypada, utrzymanie ich bowiem w téj porze byłoby zbyt kosztownem.

we zaś indyczki razem z samcami dla nich przeznaczonymi, koniecznie powinny się utrzymywać w izbie choć zlekka opalanéj, a jak najczyściéj utrzymanéj i wietrzonéj, bo gdy w chlewie nadto przemarzną i zaziębią sobie jajeczniki, albo się wcale nieść nie będą albo przynajmniéj późno i nieobficie; a wiadomo, że tylko wczesne indyczęta pomyślnie się hodować dają (*). — Dobrze jest samców na płód dostawać z innych coraz miejsc, inaczéj rassa coraz nikczemnieje, wreszcie całkiem się zwodzi.

Tuczenie indyków.

Miejsce w którém się trzymają.—Gałki tuczące indyka.—Miękina lniana je tuczy.—Inne pokarmy tuczące.

Zasadziwszy je w ciasném miejscu, tak aby chodzić swobodnie nie mogły, podesłanie ze słomy codziennie odmieniać; karmić zaś następnym sposobem: Mąkę owsianną i jęczmienną, biorąc po połowie, umiesić gęsto w wodzie lub mléku, porobić z tego ciasta gałki wielkości laskowego orzecha, a posuszywszy je, moczyć w wodzie, ukaczać każdą nieco w popiół i napychać niemi wole indyków, dając im ostróżnie, aby nie podusić ptaszków, po jednéj połykać; 3 lub 4 razy w dzień powtarzać to karmienie. Woda świeża, często odmieniana stać ciągle dla nich powinna. W przeciągu mniéj trzech tygodni tym sposobem utuczy się indyk najdostateczniéj.—Nic jednak bardziéj nie rozkarmia tego ptastwa jak miękina lniana, a nawet konopna dodawana do innych i przez kilka godzin pod nakryciem gorącą wodą rozparzona. Wśród lata chrząszcze, jak się rzekło, strząsane z drzew, tuczą bardzo indyki.—Dobrze jest także pokrzywę siekaną otrębiami lub mąką owsianną, albo jęczmienną osy-

---

(*) Ta uwaga do wszelkiego rodzaju ptastwa może się stosować, równie jak następna o zmienianiu samców.

pywać, zamieszać i dawać naprzemian z innym karmem. Tém bardziéj się tém indyki rozkarmiać będą, jeśli się do téj mieszaniny doda, jaj na twardo ugotowanych i drobno usiekanych. Niektórzy napychają wole indykom grochem rozbrzękłym w słonéj wodzie, ale nie częściéj jednak to powtarzając, aż nim piérwiéj zadany zupełnie się strawi. Rozumie się, że wody przytém obficie dawać należy. Wreszcie o utrzymywaniu tuczącego się ptastwa w stanie śpiącym, patrz pod artykułem o gęsiach; ten i do indyków zastosować się może.

O chorobach indyków i sposobie ich leczenia.

Odłączenie chorych od zdrowych.

We wszystkich chorobach indyków, trzeba naprzód, chore od zdrowych odłączyć; bo się łacno jedne od drugich zarażają.

Gdy indyczęta są nudne i chore z niewiadoméj przyczyny.

Indyczęta młode, skoro tylko się zachmurzą w jakiémbądź cierpieniu niezrozumiałém, biorą się na przetak i na nim podkurzają się z pod spodu łupinami od jaj, z których wyszły, a które się na ten koniec starannie w garnku przechowują. Podczas téj kuracyi, młode pisklęta nie wypuszczają się z izby przez dzień cały. Do jadła też dodaje się garść cébuli szczypioru (biorąc jéj tyle na raz na pół kopy indycząt). To się im przez dni 2 daje. Albo też jadło posypywać siarką, biorąc jéj na garniec jadła łyżkę pod strych. Obejrzeć też starannie należy, czy nie mają około kuperku niektórych piór krwią nabiegłych, te wyrwać trzeba. Można też smarować im nozdrza świéżém niesłoném masłem, gdyż cierpienia te czasem pochodzą

od katarowego zatkania nozdrzów i gardła *(przytém patrz niżéj):* (kąpiel parowa).

Wolność żołądka u indycząt.

Pilność w śledzeniu téj choroby.— Srodki zaradcze i lekarstwa.

Młode indyczęta, tylko co z jaj wylęgłe, nadzwyczaj są do téj choroby skłonne, a że ta jest bardzo niebezpieczną i zaraźliwą, trzeba się starać zaraz ją z początku przekrócić, skoro się tylko najmniejsze jéj ślady spostrzegą, chociażby na jednéj lub kilku sztukach.—Na ten koniec sypie się łyżka pieprzu tłuczonego na garniec zwyczajnego jadła, i póty się to powtarza aż choroba ustanie. Suchy przytém karm z zeszrotowanego owsa lub jęczmienia, albo prosto z krup, jest także bardzo skutecznym, gdyż całą przyczyną téj choroby zdaje się być zbytek wodnistego, a mało suchego pokarmu. Gotować też można pszenne otrębie na gęstą papkę, która dobrze rozklejona na ciepło daje się indyczętom, Do wody wreszcie, co im służy za napój, wrzuca się kawałek albo zardzewiałego, albo też rozpalonego do czerwoności żelaza, a nawet żużle kowalskie, co im wzmacnia żołądki. Starym też służy przeciw téj chorobie, proszek z korzenia kurzego ziela *(tormentilla)* na koniec noża dany w jadle dwa lub trzy razy na dzień. Małym mniejszą się proporcyę daje. Chleb w wódce umaczany wzmacnia i ogrzewa im żołądki.

Zatwardzenie.

Przyczyny choroby.— Pokarmy leczące.— Powierzchowna ostróżność.

Jaja twardo odgotowane lub zbyt suchy pokarm bywa najczęściéj przyczyną téj choroby, trzeba więc czas jakiś

dostarczyć chorym sztukom wilgotnego, rozmiękczającego jadła.—Liście sałaty pokrajane są najskuteczniejszém przeciw téj chorobie lekarstwem, szczególnie jeśli się je rozwiedzie szumowinami od potraw (tylko nie kwaśnych) i zamieszawszy zlekka mąką żytnią lub jęczmienną zagotowywa się i daje ostudzone.—Zdarza się czasem, iż po biegunce, zalepiają się pióra około wychodku, co odchodzenie wyrzutów tamując o śmierć czasem przyprawia ptastwo; trzeba im przeto obciąć tak zlepione pierze. Jaja mrówczane służą przeciw zatwardzeniu.

Przemoknięcie lub przeziębienie.

Parowa kąpiel.

Po przemoknięciu lub przeziębieniu, indyczęta z razu bywają nudne i posępne, późniéj bez ratunku zdychają. Zapobiegając temu, trzeba rozpalonych kamieni nałożyć do wiadra, na nie nakładać żygawki pokrzywy i polewać ją wodą, a indyczęta w przetaku nakryte czém bardzo lekkem, trzymać przez parę minut nad tą parą, podkładając jednak bacznie rękę pod ten przetak, aby go, gdy się mocno gorąco uczuje podnieść wyżéj, iżby się pisklęta nie poparzyły. Po téj operacyi przez dzień cały, nie wypuszczać ich z ciepłéj izby, pomoczywszy im przytém parę razy przez ten dzień nóżki w wódce. Nie szkodzi też dać połknąć po dwa ziarna pieprzu.

Kurcz i stężenie nóg.

Usunięcie szkodliwych przyczyn.—Lekarstwa.

Obie te choroby pochodzą zwykle albo z przeziębienia albo z nieochędóstwa w kurniku. Trzeba więc szkodliwe przyczyny usunąć, a tymczasem nogi im często smarować

masłem niesolonėm.—Do jadła zaś dodawać albo łyżkę w strych siarki na pół kopy indycząt, albo też garść szczypioru cebuli, i to im przez dwa dni dawać na czczo.

Nabieganie krwią piór.

Wyrywanie tych piór.— Napoje i jadła leczące.

W chorobach indyków tak starych, jako też małych, trzeba naprzód opatrzyć, czy nie nabrzękają i nie nachodzą im krwią pieńki czyli trzonki niektórych piór ogonowych lub u skrzydeł. Jeżeli się to okaże, trzeba im takowe niezdrowe pióra ostróżnie powyrywać; tylko nie wszystkie razem, ale częściowo przez kilka dni.—Za napój dawać im wtenczas, wodę przegotowaną z jęczmieniem z przydaniem nieco żużli kowalskich. Do jadła też na każdą starą sztukę dodać po sporéj szczypcie ruty i bylicy, na młodą przez połowę mniéj. Zaniedbawszy zaś wyrywanie tych piór, indyki a bardziéj młode, chorować i zdychać będą.

Puchnienie i obrzękłość głowy.

Zaraźliwość téj choroby, ostróżności względem tego.— Smarowanie głów.—Lekarstwa.

Choroba ta zaraźliwa, właściwa nie tylko indykom lecz i innemu ptastwu, pochodzi zawsze z nieochędóstwa i zaduchu w kurniku, takoż z wilgotnego i stęchłego pokarmu. Dla tego więc przewietrzanie, wymiatanie, mycie podług i kotuchów, żerdek nawet kuro-sadnych, nigdy się za nadto zalecać nie może. Po usunięciu naprzód wiadomych powodów zarazy, należy choremu ptastwu głowy oliwą smarować, język solą nacierać, do środka dawać po ząbku czosnku z masłem lub białym tłuszczem, a za napój wodę przegotowaną z trochę pieprzu. Przytém na-

leży obejrzeć czy nie ma robactwa w głowie.—Można też głowy obmywać wodą, w któréj się jęczmień gotował, do jadła zaś dodawać po trochu ruty i bylicy siekanéj.

Robactwo w głowie

Jak poznawać to robactwo.— Czém się ono niszczy.

Są to z początku maleńkie brunatne robaczki, które w kilka dni dochodzą do wielkości ziarnka kapusty lub rzepy rozchodzą się one do koła po główce i tak gryzą ptastwo iż to nudnieje i schnie, a niekiedy nawet dostawszy obrzękłości w głowie zdycha.—Lekarstwem na to jest, albo sam tran rybi (warwoł), albo po połowie z oliwą zapuszczony im na głowy, pod skrzydła i nad kadłubkiem. Trzeba takowy tran wcierać, aby dobrze przez pióra przesiąkł i do skóry doszedł, aby robactwo niezwłócznie wyginęło. Jeżeliby zaś to się nieokazało wraz skutecznem, należy do tegoż tranu lub oliwy wsypać proszku z nasienia sabadyli (*). Natarte takową maścią chore części nazajutrz trzeba zmyć wodą z jęczmieniem przegotowaną.

Indyki prawie tym samym chorobom podlegają co kury i tak samo się leczą.— Co szkodzi indykom.

Inne choroby indyków są prawie też same co kur; lekarstwa więc na nie znaleźć można pod art: o Kurach.— Szkodzi im pietruszka, migdały gorzkie i kawa. Prusaków wytrutych nigdy nie wyrzucać w miejsca gdzieby je indyki zjeść mogły, boby się tém potruły. Wyka groch żółty, bardzo są dla nich niestrawne, sałata w zbytniéj ilości do karmi przymieszana, sprawia indykom biegunkę śmiertelną. Gdziekolwiek się indyki hodują, starannie

---

(*) Nasienia tego, u każdego aptekarza lub materyalisty dostać można.

wyniszczać trzeba trawę cykutę (świnia wesz), gdyż je chciwie niekiedy jedzą pomimo tego, iż im nadzwyczajnie szkodzi, sprawując im zawrót i kręcenie głowy, czyli raczéj jakieś odurzenie do pijaństwa podobne. W razie jednak dopadnięcia jéj przez indyki, trzeba je poić oliwą, albo dawać im psi rumianek. Skorupki ślimakowe sprawują indykom gwałtowną biegunkę. W każdéj chorobie tych ptaków, które się nadzwyczajnie zarazy lękają, najgłówniejszą jest rzeczą aby natychmiast zdrowe od chorych odłączyć. Młodych zaś nigdy nie narazić na przemoknięcie i przeziębienie, wypędzając je pierwiéj nim rosa lub wilgoć deszczowa obeschną od słońca. Kiedy bydło choruje na zarazę, zwykle wtedy i drób pada, skutek to często bywa téj saméj zarazy. Strzedz więc wtenczas należy, aby drób nie chodził nigdzie śladami takiego bydła, ani też tykał się szczątków jego i gnoju.

O kurach.

O kurnikach.

Chcąc mieć kury zdrowe i płodne, trzeba im stawiać kurniki jasne, suche, obszerne na wschód słońca lub południe wystawione, a w których zimą choć z lekka by się przepalało; wszelkie bowiem ptastwo przemarzłe w zimnych izbach lub chlewach, nie będzie niosło obficie, a tém mniéj wcześnie (*). Kurniki te mają być opatrzone szczélną podłogą dla zabezpieczenia ptastwa od tchórzów, kun i łasic, oraz licznemi kurosadami wyższemi i niższemi, z których jednak żaden nie powinien być zbyt wysoko umieszczony, gdyż kury z takich zlatując, odbijają sobie piersi, od czego późniéj

(*) Kto nie może mieć izb takich dla kur, niech je przynajmniéj trzyma w chlewach przy ciepłéj oborze lub stajni urządzonych, od srogich wiatrów północnych, zabezpieczonych dobrze opatrzonych i mchem obetkniętych.

dostają suchot, albo jaja bez skorupy niosą. Kurosady te jeszcze powinny być kantowate, nie okrągłe; dla tego aby się śpiące kury lepiéj na nich utrzymać mogły. Dobrze jest co rok kurniki wapnem wybielać i dwa razy, a przynajmniéj raz w tydzień myć je i szorować należy, a izbę codziennie zamiataną piaskiem i żwirem wysypywać: a przytém kilka razy na dzień przewietrzać; koryto z wodą często odmienianą ciągle w kurniku stać powinno. Podobne ochędóstwo niewątpliwie ochroni kury od wszelkiéj choroby i zarazy, przysposabia je do większéj płodności, jako też do wcześniejszego niesienia się i wysiadywania kurcząt rannych i zdrowych. Szczególniéj jeśli przy tém wszystkim będzie się im dawać jadło i napoje nie zimne ale letnie, byleby wszakże nie gorące. W ostre tylko mrozy mają być kury zaparte w izbie; inaczéj choć około południa na 2 lub trzy godziny wypuszczać je na dwór należy; w odligi zaś po całych dniach wolno chodzić mogą: latem kury powinny mieć w blizkości kurnika, nasypany dla siebie piasek.

Ile kogutów zostawiać i w jakim wieku.—Ile kura jaj znosi.—Brakowanie kur i kogutów.

Na 10, 12, a nawet 15 kur zostawuje się jednego koguta, który lepiéj aby był z pojedyńczym jak z podwójnym grzebieniem. W 10-m lub 12-m miesiącu kura nieść się poczyna; do 4-ch zaś ledwie lub 5-ciu lat zachowuje sposobność znoszenia dobrych jaj; kogut zaś do 4-ch tylko lat służyć na płód może.—Kury tak są płodne, iż cały się prawie rok niosą, tak iż jedna do 60-ciu, a nawet 80-ciu jaj znieść może. Jednak tak wielkiéj płodności za ogólną brać nie należy, gdyż inne mniéj daleko jaj znoszą; w ogóle wszakże na kurę, dobrze utrzymaną, od 50-ciu do 60-ciu jaj, liczyć można. Trzeba jednak zawsze aby była przykarmianą pośladami i inném jadłem niżéj opisaném,

ale zawsze w tak umiarkowanéj ilości, iżby nie zatyła; gdyż wówczas albo się całkiem nieść przestanie, albo wyrzucać będzie jaja tłuste, bez zarodków, z których się zgoła pisklęta nie wylęgną.—Dla utrzymania kurniku w dobrym stanie z 50 *np.* kur złożonego, co rok trzeba wybrakować 10 najstarszych, a zastąpić je tegorocznemi marcowemi lub kwietniowemi. Koguty zaś wszystkie razem się odmieniają, dla tego aby równość wieku i sił utrzymywała między niemi zgodę i pokój. Drugoletnie są najlepsze.

O zabieraniu jaj.

Ponieważ kury jaja swe byleby gdzie składają, trzeba więc je codziennie macać i zapierać te, co się znieść mają. Po kilku godzinach, te co się zniosły wypuszczają się na dwór, a jaja się chronią, w miejscu suchém, chłodném i ciemném. Jedno tylko najpierwiéj zniesione może pozostać w każdém gniezdzie, aby się tam chętniéj kury niosły, te należy zaraz naznaczyć węglem lub atramentem, aby późniéj się nie mylić i nie zabrać zamiast świeżego. Gdyby się kurom jaja nie zabierały, chciałyby siedzieć, zniosłszy ich kilkanaście, zabieranie zaś zmusza je do niesienia, częstokroć przez całe lato. Wybierać zaś trzeba jaja z gniazd parę razy w dzień, bo inaczej kury jedna po drugiéj nieść się będą tam gdzie jest jaj więcéj, i ciągłem ich ogrzewaniem nadpsuć je mogą.

O urządzeniu gniazd i liczbie podkładających się jaj.

Kura pokazuje chęć swą do siedzenia przez kwoktanie i przesiadywanie na gnieździe. Trzeba jéj przeto w miejscu ciemném i ustronném urządzić gniazdo w niewielkiéj krobie wysłanéj sianem (*), w którém zrobiwszy dołek, ułożyć w nim szczelnie i porządnie

(*) O podkładaniu żelaza na spód gniazda, patrz pod art. O Indykach.

kilkanaście jaj które można na około otoczyć wieńcem ze słomy, dla tego aby się nie rozsuwały, i żeby się ciepło lepiéj w gnieździe trzymało. Jeśli się kurę sadzi w zimnéj jeszcze porze, nie więcéj pod nią jaj kłaść trzeba, jak 13-cie, gdyż większéj liczby nie mogłaby dobrze objąć i ogrzać, lecz w czasie cieplejszym można jéj podłożyć od 15-tu do 17-tu. Posadziwszy kurę w gnieździe, należy takowe zlekka przykryć deszczułką jaką, lub starym przetakiem i tak ją zostawić przez dwa lub trzy dni, spuszczając ją tylko czasem na krótki czas do jedzenia; późniéj można ją odkryć, gdyż zasiedziałych jaj pewno nie opuści. Tym zaś, coby do gniazda swego wracać nie chciały, w gnieździe jeść dawać trzeba, z ręki trochę jęczmieniu moczonego, konopi, pszenicy lub prosa. Pod indyczkę 25 a nawet 30 jaj kurzych podsypać można.

O wyborze jaj kładzionych pod kurę.

Ponieważ nie każde jaje zdatne jest do zalężenia, należy je przeto pilnie przeglądać przed słońcem lub świecą, odrzucając te z nich, które są nakrapiane białemi przezroczystemi kropkami, jakby były pokłóte. Z takich bowiem, doświadczono, iż nigdy kurcze nie wyjdzie. Trzeba takoż uważać, aby jaja były ciężkie; bo takie tylko mają w sobie prawdziwy zarodek, co się najłatwiéj rozpozna pławiąc je w letniéj wodzie; lekkie pływające po wierzchu, jako niezdatne, mają być odrzucone, zostawując te tylko, co na dno opadną. Jaja nie powinny być starsze nad 3 tygodnie, wstrząsać ich i kłócić nigdy nie wypada. Z ostro-kończatych wychodzą kogutki, z okrągławych kokoszki.

Czém się karmi kura siedząca.— W półowie siedzenia przezierają się jaja.

Kura zwykła siedzieć na jajach od 19 do 21 dni. W czasie siedzenia powinna być dostatecznie karmioną

jęczmieniem moczonym rozmaitemi pośladami lub okruchami chleba, ale nigdy odymającemi, a mało posilnemi pokarmami, jako kartoflami i t. d. Woda często powinna być zmienianą, izba wietrzoną, starannie umiatana i oczyszczana, również też gniazdo opatrywane w czasie gdy kura je opuszcza dla żéru, co się przytrafia raz na dzień zrana przez kwadrans. W czasie téj jéj niebytności, jaja powinny być płótnem lub czém inném ciepło okryte.—W 7-m lub 8-m dni po zasadzeniu kury, przezierają się znów jéj jaja przed słońcem lub świécą, i odrzucają się te, które są przezroczyste i światłe, równie też i te, co są całkiem ciemne: zostawiając te tylko, co do połowy będąc światłe, w drugiéj są ciemne, lub te co na wierzchu żółtka mają ciemny punkcik, te bowiem tylko są upłodnione i zarodek w sobie mają. Dobrze jest sadzić tegoż samego dnia razem kilka kur, aby po takiém wybrakowaniu jaj, dobre pod jedne podkładać, a pod te, pod które ich nie staje inne świeże podsypać.

Wychodzenie piskląt z jaj.— O przetrawieniu wol u piskląt.—Przepalanie i okadzanie izb.

Od dnia 19-go do 21-go trzeba już przeglądać, azali pisklęta nie poczynają się wykluwać. Silniejsze same sobie poradzą, jeżeli ich starka ani na chwilę nawet dla żéru nie opuści; kura bowiem może przez 2 dni ostatnie obejść się bez pokarmu, a jeśliby okazywała chęć jedzenia, lepiéj pokarmić ją na gnieździe; słabszym jednak, długo mordującym się, pisklętom, cokolwiek wykluwaniu się podpomagać należy, nadbijając zlekka łupinę jaja i nadłamując ją ostróżnie i po trochu około otworu przez pisklę już wydziobanego.—Te co wyszły z jaja i już oschły, osadzić natychmiast albo pod matkę do ciepło i miękko wysłanego gniazda, albo do garnka pierzem napełnionego i trzymać w ciepłém miejscu przynajmniéj przez jednę dobę, nic im jeść nie dając, aż nim woli nie pozbędą. Przez ten jednak czas z parę

razy wysadzać je na podłogę należy, a tymczasem pierze w garnku oczyścić i przewrócić, aby kurczęta w suchém i czystém siedziały. Jeśliby po 24 godzinach pisklęta jeszcze się okazywały ciężkie i nudne, trzeba je daléj bez jadła w garnku trzymać, aż póki przetrawiwszy wolę nie staną się lekkie i rzeźwe. Wtenczas się biorą na przetak i podkurzają łuską od jaj, z których wyszły. Izba w któréj wychodzą, i przez piérwsze dni się hodują kurczęta, powinna być koniecznie przepalaną choć zlekka. Okadzanie lawendą lub rozmarynem, broni kurczęta od rozmaitych chorób. Podesłanie ze słomy lub pakul w piérwszych dniach koniecznie jest potrzebném.

Czém się karmią kurczęta nowo wylęgłe.

Pisklęta w piérwszych dniach karmią się jak najdrobniejszemi krupkami jęczmiennemi, dobrze rozmoczonemi w wodzie, lub proso. Niektóre gospodynie dają im jaja twardo ugotowane i posiekane, lecz pokarm ten służy tylko kurczętom w czasie biegunki (którą wstrzymuje), inaczéj zaś sprawić im może śmiertelne zatwardzenie. Szczypiórek zaś od trybulki lub cébuli w małéj ilości co tydzień do jadła przymieszany, od wielu ich chorób broni. Wodę ciągle zmienianą stawić im trzeba w płaskich naczyniach, w głębokich bowiem łatwoby się topić mogły. Strzedz pilnie aby starki nie zjadały kurczętom ich pokarmu, od czego ich zabezpieczając najlepiéj zrobić budkę z kołków tak gęsto podbitych, iżby się tylko kurczęta przez nie do posypanego tam żeru przecisnąć mogły.

Jak długo się pisklęta w izbie chowają i jak się oswajają z powietrzem.— Kurczęta po dwóch lub trzech tygodniach jak się karmią.

Jeżeli ciepło i pogoda na dworze, przez pięć tylko piérwszych dni trzymają się kurczęta w izbie ciepłéj, ale

przewietrzanéj, a potém mogą się oswajać stopniowo z wolném powietrzem, zrazu na krótko tylko, ale często na dwór je wypuszczając, rozumie się kiedy ciepło i pogoda, a póżniéj kiedy pogoda sprzyja, niech ciągle na dworze zostają. W deszcz zaś trzymać je w izbie mającéj okno otwarte ale zakratowane, dla zabezpieczenia od wszelkich przypadków. Wypuszczając na dwór należy zastrzegać, aby nie lazły w bujną i gęstą trawę, gdzie przy obfitéj rosie lub wilgoci łatwoby mogły przemoknąć, zaziębić się, a póżniéj chorować.—Po dwóch tygodniach kurczęta poczynają się coraz mniéj karmić: gdyż chodząc po dworze znajdują nasionka traw i robaczki; jednak ponieważ jeszcze się same nie wyżywią, trzeba im niekiedy posypywać krupek i poślad. Gdy już w piórka porosną, karmią się razem ze staremi.

O łączeniu kilku gniazd pod jednę matkę lub pod kapłuna.

Jeżeli w jednym czasie z pod kilku kur wylęgają się kurczęta, natenczas można z pod 2-ch lub 3-ch pod jedną oddać starkę, dla tego aby uwolnione tamte od ich wodzenia, albo drugi raz na jajach siadły, albo przynajmniéj się niosły. Trzy razy jednak raz po raz siedzieć kura nigdy nie powinna; nawet dwa razy zmuszać ją do tak ciężkiego i szkodliwego jéj zdrowiu obowiązku, już zdaje się okrucieństwem. Jeżeli indyczka siedziała na kurzych jajach, to wyszłe z pod niéj kurczęta także lepiéj przyłączyć do kury; dobrze jest także wyuczyć kapłuna aby je wodził, co się łatwo daje uskutecznić pilnując się przepisu, jaki tu się podaje niżéj. Czy kura jednak czy kapłun wodzi kurczęta, zawsze lepiéj aby mniéj, jak zbyt wiele piskląt pod sobą miały, gdyż je lepiéj okrywać i ogrzewać skrzydłami swemi potrafią. Mniejsze i większe stada kur-

cząt, razem się paść nie powinny, przewodniczki ich bowiem przez zazdrość się kłócą, i częstokroć kurczęta zabijają sobie wzajemnie.

Jesienią czém się żywią kury.—Zimowy pokarm dla nich; użyteczność pokrzywy suszonéj dla kur.

Gdy zboża zwożą do gumien, kury wtenczas obfity dla siebie żer znajdują wyszukując z łatwością wszędzie rozsypanych ziaren, i prócz napoju nie potrzebują już wtenczas innego z rąk pożywienia.— Zimą zaś daje im się kartofle gotowane, roztarte, ostudzone i nieco osypane otrębiami lub mletą niewiejką. Dla strawności nie źle jest przysypywać im trochę żerstwy lub żwiru do jadła. Miękiny wszelkie, oprócz gryczanéj i jęczmiennéj rozparzone brahą lub wodą pod nakryciem, zwyczajnym są dla nich pokarmem.—Sucha pokrzywa razem z nasieniem, dobrze usiekana i wodą rozparzona, a potém otrębiami lub mąką osypana, znacznie uspasabia kury do płodzenia się (*). Trzeba więc jéj dobry zapas uzbierać wtedy, gdy jest z całém swém nasieniem i ususzoną w pęczkach na wolném powietrzu, tak zawieszonych, aby główkami służyły do góry, przechowywać pod strzechą, na poddaszu, lub lepiéj jeszcze naciśnięte w jakich kadziach nakrytych, aby pył do nich nie dochodził, i nasiona się nie wytrząsały. Oprócz tych pokarmów można jeszcze niosącym się kurom dawać w umiarkowanéj ilości, i to zrzadka, wszelkich niżéj podających się, a służących do tuczenia ich przypraw; dla tego zrzadka i w małéj ilości, że przetuczone nieść się nie będą.

(*) Zielsko szpergel czy sporek, u pospólstwa świnokropem zwane, obficie się znajdujące w jarzynach, a mianowicie w owsie, i przy podsiewaniu z piaskiem odchodzące pod przetak, na tenże cel bardzo jest użyteczne, jeżeli wysuszone i zmlete za osypkę się dla kur użyje.

Jak pozbawić kurę chęci siedzenia, jeśli ta nie jest prawdziwą lub potrzebną.

Są kury, które nie chcą czy też nie mogą pilnie siedzieć na jajach, a tak często zlatując je oziębiają. Takich gniazdo należy z nią razem deską przykrywać aby w niém było ciemno. Daje się im także na gnieździe z ręki chleb zmoczony w wódce, grykę parzoną; lecz gdy to wszystko nie pomaga, lepiéj ją całkiem rzucić, aby się niosła znowu, a jaj pod siebie podsypanych marnie nie głumiła. Często się jednak zdarza, iż zdjęta z jaj czuje w sobie niejakąś chęć znowu siedzenia; trze się, przysiada, a tymczasem jaj nie znosi. Trzeba ją wówczas zlać wodą zimną, zamaczając jéj po razy kilka tyłek w téj wodzie, a fałszywą chęć siedzenia pewno się jéj przez to odpędzi. Tegoż sposobu używa się dla każdéj, która nam się nie podoba do siedzenia. Uparte zamknąć trzeba pod wywrócone jakie naczynie, trzymać je tam w ciemności bez jadła i napoju; wypuszczone stracą chęć siedzenia i nieść się zaczną.

Jak zmusić kurę aby na jajach siedziała.

Chcąc zaś zmusić kurę aby na jajach siedziała, naprzód należy taką lepiéj i posilniéj karmić, dając jéj np. miękinę lnianą, gęsto gotowaną z niewiejką lub otrębiami: otrębie pszenne rozklejone dobrze i rozwiedzione mlékiem zsiadłém; konopie siemie gotowane i t. p. Skoro od użycia podobnych pokarmów, kura nieco się tuczyć pocznie, wnet nieść się przestanie, i chętnie zechce siedzieć na jajach, jeżeli mianowicie zechcemy powoli ją do tego przyzwyczajać, a to sadzając ją często w ciemném gnieździe na kilku tylko jajach, a nawet na gałkach miełu lub kamykach lekko ogrzanych. Na ten też koniec, niektóre gospodynie wyskubują im nieco pierza z pod brzusia i piersi, aby czując chłod w tych częściach, chętnie siedziały zwabione ciepłem kamyków: byleby

tylko gdy te stygnąć poczną, cieplejszemi je coraz zastąpić. Skoro kura powoli zaczyna do siedzenia uwykać, postrzegłszy to, zaraz pod nią jaja się podkładają, a jéj saméj dla lepszéj pewności daje się chleba w wódce nieco namoczonego. Powiadają, że zadany jéj w jadle pomiot czyli bobki zajęcze, usposabia też ją do siedzenia. W początku Marca postępując podobnież z indyczką, łatwo się przyzwyczai siedzieć z razu na kamykach, a następnie na kurzych lub innych jajach. Kwokcząca kura, to jest ta, która okazuje chęć siedzenia, skoro będzie z jednego domu do drugiego przeniesioną, tak się niekiedy zbałamuci, iż potém siadać nie zechce, szczególniéj jeśli ją w téj drodze przez wodę przeniesiono. Dla tego przy tych przenosinach, trzeba aby ona pozostała choćby na dwóch lub trzech tylko jajach w króbce, i aby ta była w drodze zakrytą; po przeniesieniu zaś jeśliby siadać nie chciała, upoić ją chlebem w wódce zmoczonym, i przykryć w gnieździe deszczką, aby w ciemności została, a pewnie się osiedzi.

Kapłunienie kogutów.— Jaki się im pokarm wtenczas daje.

Kapłunienie kogutów powinno się odbywać w początkach miesiąca Września, kiedy upały zbyteczne ustały, a zimno się jeszcze czuć nie daje. Na rańszych i silniejszych kogutkach, mających już znaczne grzebyczki, lepiéj się operacya udaje, słabsze zaś i późniejsze, nie mające jeszcze 3-ch miesięcy, nie zawsze ją wytrzymują. Przystępując do operacyi, bierze się kogutka w obie ręce, a przyłożywszy mu skrzydła do boków, położyć go do góry brzuchem na stole miękko usłanym. Druga zaś osoba wyskubawszy mu kilka piór z pachwin między udami, niedaleko kuperka, rozcina zręcznie brzytwą przy częściach rodzajnych, skórkę na parę cali, nie dotknąwszy ciała, i natychmiast wkłada w te przecięcie palec umaczany w oliwie, którym dobywa jąderka,

nie raniąc wnętrzności; wtenczas włożyć w rankę malutki kawałeczek masła świéżego niesolonego, i skórę zaszyć prędko i wysmarować po wierzchu oliwą świéżą. Gdy się tak z obu stron zrobi, nożyczkami odcina się grzebyk i ostrogi i wszystkie rany smarują się oliwą i zasypują się popiołem z siana, jak najdelikatniéj przesianym. Potém trzymać je trzeba dni kilka w miejscu ciemném, raczéj zimniejszém, jak gorącém, ale wiatrom nieprzystępném.—Woda im się ciągle stawi czysta, a chłodna, za pokarm daje się ciasto z kwaśném mlékiem zarobione, nieco ziarna, i na przemiany miękisz od chleba naprzód w mléku rozmoczony, a późniéj w piwie, przez co się wzmocnią. Po trzech lub cztérech dniach wolniéj nieco chodzić mogą, jednak do zupełnego wygojenia ran, broniąc ich od much, lepiéj jest trzymać w ciemnéj izbie.

Pulardowanie kokoszek.

Chcąc kokoszki pulardować, trzeba to robić w porze oznaczonéj dla kogutków; obchodzenie się z niemi jest prawie te same co z tamtemi, to jest, iż przewróciwszy kurkę na stole do góry brzuszkiem, szuka się u niéj starannie między pachwinami przy końcu piersi, koło kuperka i części rodnych, guziczka wielkości ziarna grochu, który się wyciska przez rozciętą skórkę, a potém się odcina nożyczkami ostremi. Rankę zaś zasmarowywa się oliwą i zasypuje popiołem z siana. W parę dni odcinają się pulardom dla znaku podbródki, i równie się oliwą smarują i popiołem zasypują. Potém tak samo się utrzymują w suchém a chłodném i ciemném miejscu jak kapłuny, dając im też same chłodzące, a posilne pokarmy z mlékiem kwaśném.

Jak wyuczyć kapłuna aby wodził kurczęta.

Chcąc wyuczyć kapłuna aby kurczęta wodził, trzeba wybrać takiego, któryby był duży, dobrze pierzem odzia-

ny; trzyma się go przez 2 lub 3 dni przywiązanego za nogę, niedaleko klatki, w któréj są kurczęta; gładzić go często przez ten czas ręką po grzbiecie, kurczętom zaś tuż koło niego jedzenie posypywać, powtarzając nad nim często *«kwok, kwok, kwok»*, jako też inny głos używany przez matki dla ostrzeżenia piskląt, że im jakie niebezpieczeństwo zagraża, a który każdy łatwo naśladować może. Po 2-ch lub 3-ch dniach podobnéj nauki, coraz go bardziéj otaczać kurczętami, nie przestając powtarzać wyżéj wspomnianego odgłosu; a gdy się postrzeże, iż go przejmuje i naśladuje, a z kurczętami w zgodzie zostaje, wtenczas można mu już całkiem je oddać w opiekę. Jeśli jest jednak upartym, można mu dawać przez 3 dni co ranek, chleb moczony w wódce, aby go przyprowadzić do stanu niejakiego odurzenia; wyskubać mu przytém pióra z pod brzucha, a gołą skórę oparzyć pokrzywą żygawką; gdy go potém zamkną w ciemném miejscu z kurczętami, rad będzie, iż one cisnąc się pod niego jak pod matkę, łagodzą swym ruchem świerzb, który mu dokucza. Takim sposobem przywiąże się do nich i przyzwyczai, i pewno żadna kura troskliwiéj ich wodzić i staranniéj ochraniać nie będzie. Trzeba go tylko przyuczyć, aby nie odbierał jadła od kurcząt, i dla tego jeść mu osóbno dawać, a gdy zaczyna bić kurczęta albo dzielić się tém, co dla nich jest posypaném, odganiać go zacinając rózgą; po kilku takich naukach i karach, ani się tknie tego, co kurczęta jedzą. Tak wyuczony kapłun przez lat kilka służyć może za wybornego przewodnika kurczętom.

Jakie kapłuny niezdatne są do wodzenia kurcząt.

NB. Jeśli się kapłun od początku uporczywie sroży na kurczęta, lepiéj go zbrakować nie zadając sobie próżnéj pracy w jego edukacyi, gdyż taki, zawsze będzie bił pisklęta; wybrać lepiéj innego łagodniejszego na jego miejsce.

Karmienie na kuchnię kur i kapłunów.

Urządzanie klatki w któréj się trzymają tuczące się kury.— Jakie pokarmy tuczą kury.— Miękina lniana.— Otrębie pszenne.—Mąka z żołędzi.—Groch słony.— Gałeczki z mąki.—Znaczenie kur późniéj biorących się do tuczenia.

Wszystkich razem kur karmić nie podobna i nie ma potrzeby; dosyć w miarę rozchodu po 15 lub 20 na raz zasadzać. Na ten cel sadzi się je do klatki przezroczystéj, na nóżkach więcéj jak na pół łokcia od ziemi podniesionéj. W téj dno piaskiem świéżym czystym dwa razy na dzień powinno być wysypaném; wodę także w naczyniu, któregoby kury nie wywracały, dwa razy na dobę odmieniać należy.—Za pokarm daje się im co dwie godziny coraz inne jadło; to zaś stanowi oprócz wyżéj opisanych zwyczajnych dla kur pokarmów: 1) miękina lniana, oparzana, do któréj w czasie zaparzania, wrzuca się kilka napalonych kamyków.— 2) Otrębie pszenne również rozparzone i gęsto z mlékiem zsiadłém zamieszane.— 3) Mąka z żołędzi z otrębiami pszennemi i miękiną lnianą gotowaną na kaszę, z dodaniem nasienia pokrzywy.—4) Groch nabrzękły w wodzie czystéj lub nieco zasolonéj, ten pokarm bardziéj nad inne tuczy ptastwo, a jeśliby go przyjmować dobrowolnie nie chciało, można nim gwałtem wole napychać, lecz w tém z ostróżnością należy postępować, aby ptastwa nie udławić; dla tego w miarę napychania w dziobek, należy ręką pociągać z góry ku dołowi po szyi ze spodu, aby tym sposobem ułatwić i przyśpieszyć połykanie. Tym samym sposobem dawane, dobre są gałeczki robione z ciasta z mąki jęczmiennéj po połowie z owsianą, wielkości grochu cukrowego, które wprzód ususzone, przy dawaniu rozmiękczają się czyli maczają w wodzie lub mléku i nieco się w popiół tarzają. Napchawszy w miarę wole

kur temi gałeczkami (które one nawet dobrowolnie połykają), nie wcześniéj powtarzać to karmienie, aż piérwsze się strawi. Takim sposobem utrzymywane kury i kapłuny zawsze będą tłuste na kuchnię. Na miejscu zaś tych co się biorą na rozchod, zasadzając inne, należy je znaczyć, a to rozdzierając 1, 2, lub 3 i więcéj piór, stosownie do numeru pod którym się mają uważać; gdyż inaczéj późniéj zasadzone, mogą być wzięte piérwéj przed innemi, co się już dobrze utuczyły. O utrzymywającym się, dla utuczenia, ptastwem w stanie uśpienia, patrzeć pod art: o tuczeniu gęsi, który z wielkim pożytkiem i do kur się zastosować może.

O karmieniu młodego ptastwa robaczkami sztucznie wyprowadzonemi.—Inspekt na to jak się robi.

Nic bardziéj ptastwa nie tuczy, jak robaczki i owady, że zaś niepodobna ich zawsze dostać na zawołanie w obfitości, trzeba je przeto wyprowadzać i rozmnażać sposobami sztucznemi i forsowanemi. Na ten koniec robi się inspekt czyli rów deskami po bokach obłożony głęboki na łokieć, széroki na dwa, do niego nakłada się warstwami ziemia ogrodowa, zmieszana po połowie lub więcéj z tą, co się z inspektu przeszłorocznego wyrzuciła, polewa się świéżą krwią wołową i przesypuje choć małą ilością otrębiami. Po wierzchu polewa się tłustemi pomyjami kuchennemi, zakrywa się potém széroką deszczką. Po 2-ch dniach znowu się polewa pomyjami, a znajdą się pod deszczką robaczki, które się mnożyć i utrzymywać same przez się będą już przez całe lato. Każdego ranka i wieczora rzucać je razem z ziemią, zagarniając rydlówką młodemu ptastwu, które z chciwością pożerać je będzie. Ten rodzaj inspektu za każdym razem rzeczoną wyżéj deszczką przykrywać należy. W razie potrzeby dosypuje się ziemia ogrodowa i polewa się krwią i pomyjkami.

Kury stare jak się od młodych rozpoznają.

Jeśli łuskowata skóra na nogach u kury jest miękką i nieco wilgotnawą szarawo-białawego koloru, to niewątpliwie kura ta jest młoda. Jeśli zaś przeciwnie skóra ta jest czerwoniawa szorstko-twarda, jakby przeświecająca się po bokach, nakształt substancyi rogowéj, to znak pewny, że kura jest stara, a więc na kuchnię niezdatna.

Co kurom szkodzi?

Trucizny.—Ciąganie za ogon.—Zlatywanie z wysoka.—Pory w których młode kurczęta chorują.—Odłączanie chorych od zdrowych.—Okadzanie zarażonych kur.— Zarazy bydła wpływają na ptastwo.

Gorzkie migdały, pietruszka, fuzy od kawy i sama kawa trucizną są dla kur.—Ciąganie i targanie kur za ogon, bardzo dla nich jest szkodliwém;—równie też zlatywanie, a raczéj spadanie z wysokich żerdek kurosadnych, wreszcie klucie czyli dziobanie wszelkich skorup od jaj, szczególnie od własnych.—Młody drób dwóm szczególnie podpada chorobom, jednéj gdy pióra ogonowe wyrastać zaczynają, a drugiéj gdy się im grzebienie pokazują.—W jednym i drugim razie potrzebują ciepłego utrzymania, dobrego jadła i suchego kurnika, bo wtedy szczególnie wilgoć im szkodzi. Nie trzeba więc kurze z kurczętami dozwalać siadać na gołéj podłodze lub ziemi, ale w gniezdzie ze słomy.— W każdéj chorobie chore ptastwo od zdrowego odłączać należy, gdyż zaraza szerzy się prędko w kurniku; po usunięciu choréj sztuki, wszelki ślad jéj bytności zaciera się i zamywa, a podłogę starannie czystym i suchym piaskiem zasypuje.—Kurnik się też często okadza czy octem czy też ziołami, jako

lawendą, rozmarynem, bylicą i t. d. Zarazy też bydła rogatego komunikują się ptastwu, gdyż nieraz się zdarza, iż gdy bydło choruje, drób też zdycha; strzedz więc tedy należy, aby drób nie chodził nigdzie śladami takiego bydła, ani się tykał jego szczątków i gnoju.

Choroby kur.

Przyczyny choroby pipeć.—Jéj znaki.—Operacya.— Lekarstwa przeciw téj chorobie.

Pipeć, to jest stwardzenie nakształt rogu skóry na końcu języka. Dostają go kury z niedostatku pożywienia i braku czystego i świéżego napoju; takoż gdy jedzą na ciepło gotowane kartofle, lub gdy się im daje woda w nowych dębowych lub sosnowych naczyniach. Skoro się ta choroba objawi przez charkanie kury i nienaturalne jéj się odzywanie, gdy przytém ziarno upuszczać z dziobiu będzie nie mogąc go połknąć dla bolu, trzeba ostróżnie zdjąć jéj z języka ten narostek, igłą lub paznogciem, sam język śmietaną lub oliwą namaścić, i nie dać nic do picia lub jedzenia przez parę godzin.— Zmieszawszy zaś trochę popiołu, sadzy i pieprzu z masłem, dać jéj do jedzenia, lub kilka drobno ukrojonych kawałeczków słoniny utarzanych w antymonium crudum. Potém za napój dać macierzankę *(origanum vulgaris)* gotowaną w wodzie, lub cząber, albo wodę przegotowaną z zyndrą kowalską.

Skutki nie leczenia téj choroby.

Niekiedy samo nacieranie języka popiołem już niszczy pipeć, bez operacyi zdejmowania go. Nie zaradziwszy zaś téj chorobie, głowy kurom brzękną, one same chudną, wreszcie giną.

Lanie się kur, to jest znoszenie jaj bez skorupy twardéj.

Przyczyny choroby.—Sposoby jéj leczenia.

Przyczyny téj choroby są albo zbyt wysokie kurosady, z których zlatując kury się kaleczą, albo gdy przy nich nadto jest kogutów, i to starych i ciężkich. Trzeba więc te powody chorób usunąć, a leczyć tym sposobem, aby choréj kurze do jadła piasku i żerstwy dosypywać; także podprażywszy aż do koloru brunatnego jęczmienia w piecyku od kawy lub w patelni, dawać go jeść kurze, gorący, zrana na czczo, przytém wodę czystą do picia, a potém na 24 godzin zamknąć ją w piecu zimnym kaflowym, gdzie niech na popiele siedzi. To powtarzać przez dzień do 4-ch lub 5-ciu razy, a niekiedy za jednym lub dwóma razy choroba już przechodzi. Dają się jeszcze w téj chorobie jaja na twardo gotowane i ziele od porów.

Niosącym się z trudnością, wścibia się w tył ze trzy ziarnka zwyczajnéj kuchennéj soli, albo też ząbek czosnku.

O robactwie wszami zwaném.

Przyczyny choroby i sposoby ich usunięcia.—Lekarstwa.

Ten brud zapładza się od nieochędóztwa i zaduchu w kurnikach. Postrzegłszy to trzeba poczyścić, pozamiatać, a nawet zmyć i wyszorować podłogi i kurosady; wysypać izbę piaskiem i ten często odmieniać, lub wyściełać ją paprocią świéżą albo też suszoną. Przewietrzać i przepalać tak aby się dym po izbie w części rozchodził, co nie szkodzi ptastwu, a niszczy owady. Smarować warwolem głowy, pod skrzydłami i nad kuperkiem, i to starannie wcierając aby wszędzie przesiąkł; żeby ten był jeszcze skuteczniejszym, dodać do

niego proszku z nasienia sabadyli; w niedostatku warwolu, tenże proszek miesza się z masłem lub oliwą. Zachować wszakże należy ostróżność, aby przy nacieraniu takowym proszkiem, ten się do oczu nie dostał; dla tego nazajutrz po wymoczeniu trzeba wodą ciepłą zmyć te miejsca, a zawsze ostróżnie około oczu. W potrzebie, powtarza się smarowanie, i obmywanie, do kilku razy.

Pierzenie się.

Pokarmy w tym czasie jakie się dają.—Co kurom w téj chorobie szkodzi.

Jest to stan chorobliwy lubo naturalny, któremu corocznie każde ptastwo tak dzikie jak domowe podlega. W téj epoce potrzebują posilniejszego i obfitszego pożywienia, również pilniejszego około siebie dozoru i ochędóztwa, a pokarmów nieco rozgrzewających, jako to: proso, konopie i wszelkie ziarno (*). Zimno szkodzi ptastwu w tym czasie, nie wypuszczać je przeto z kurnika zbyt rano, wieczorem też wcześniéj na grzędy spędzać trzeba, przynęcając je posypującemi się pośladami.

Jakie są przyczyny biegunki.—Lekarstwo wstrzymujące biegunkę.

Biegunka, pochodzi zazwyczaj ze zbytku wilgotnego, a niedostatku suchego pokarmu. Najprędzéj się leczy dawaniem przez dni kilka samego suchego pokarmu; jeśliby to nie pomogło, dosypuje się do jadła, a najlepiéj do przestudzonéj kaszy jęczmiennéj na spory koniec noża proszku z korzenia kurzego ziela *(tormentilla)* dwa lub trzykroć na dzień.—Dobrze też dawać pokarm z otrę-

(*) Można im dawać kaszę jęczmienną, do któréj się przy dogotowaniu suchego cząbru dodało, cząbru ma być cokolwiek mniéj jak krup.

bi grochowych, zamieszany mąką jęczmienną. Do wody służącéj za napój rzuca się kawałek zardzawiałego żelaza, chleb w wódce umaczany także się daje w takim razie dla wzmocnienia i ogrzania żołądka. Przytém ciasto z mąki gryczanéj, szczypioru pietruszkowego i pokrzywy drobno posiekanéj, przydawszy jaj twardo odgotowanych i posiekanych. Jeleni róg utarty i winem zalany pomaga bardzo w téj chorobie, jeżeli się rano i wieczor po 7 kropel dawać będzie kurze w napoju.

Przyczyny sprawujące zatwardzenie.— Pokarmy leczące.— Lekarstwa.

Zatwardzenie pochodzi od jaj twardo ugotowanych, albo od zbyt suchego pokarmu, trzeba więc czas jakiś dostarczyć pokarmu wilgotnego, to jest z ziół i traw świéżych.—Szumowiny zbierane przy gotowaniu się potraw, byleby nie kwaśnych, po dodaniu nieco żytniéj lub jęczmiennéj mąki, także pokrajane liście sałaty; to wszystko niezbyt zagęszczając osypkę, zagotować i dawać ostudzone, nim nie przyniesie pożądanego skutku.—Dla ulubionéj zaś lub gatunkowéj jakiéj kury,. jeśliby to lekarstwo nie pomagało, można dodawać manny kalabryny do szumowin gotowanych z sałatą, i w tém maczany chleb dawać jéj do jedzenia. Bywa też czasem, iż po biegunce zlepiają się pióra około wychodka, co odchodzenie wyrzutów tamując o śmierć przyprawia ptastwo; należy więc wtedy obciąć te zlepione pierze. Jaja mrówczane, służą też przeciw zatwardzeniu.

Czernienie grzebieni. W téj chorobie siedzą kury nudne i jeść nie chcą. Dawać im zielone liście od kapusty drobno usiekane i czosnek z masłem tłuczony.

Podkurzanie zachmurzonych kurcząt.— Inny środek leczący.

Kurczęta gdy poopuszczają skrzydła. W jakiejkolwiek dolegliwości małych kurcząt, trzeba je zaraz na

przetaku podkurzyć skorupami od jaj, z których wyszły, a które na wszelki przypadek starannie w garnku w miejscu suchém przechowywać należy. Po téj operacyi przez dzień cały z izby ich nie wypuszczać.— Nozdrza można wysmarować masłem świéżém niesłonóm, bo bywa czasem, iż ich cierpienia pochodzą z katarowego zatkania nozdrzów.

Przyczyny suchot.— Lekarstwa i pokarmy.

Suchoty. Ta choroba podpada często z niedozoru i braku pokarmu i nieochędóztwa. Usunąwszy więc te przyczyny, chore od zdrowych odłączyć; za jadło dawać jęczmień gotowany z dodaniem nieco posiekanéj pory, a za napój wodę w któréj moczona była ta roślina. Buraki też same lub ich liście można dawać na odmianę zamiast pory z jęczmieniem gotowanéj.

O zaraźliwości puchliny głowy.— Przyczyny jéj.— Środki zaradcze.— Umywanie głów.

Puchlina głowy. Choroba ta sama z siebie zaraźliwa, nie tylko u kur lecz u wszelkiego ptastwa niebezpieczna, mianowicie dla indyków, co jéj łatwo od kur dostają, pochodzi z nieochędóstwa i zaduchu kurników, równie też od wilgoci i stęchłéj karmi.—Po usunięciu naprzód pomienionych przyczyn, należy im głowy oliwą mazać, język solą nacierać, do środka dawać po ząbku czosnku z masłem lub inną białą tłustością, wodę zaś do picia przegotowaną z trochą pieprzu.—Przytém nie zawadzi obejrzeć czy nie ma robactwa i brudu w głowach.—Jeżeli się znajdą na głowie guzy, obmywać takowe należy octem, w którym mokł pieprz i cébula.

Przyczyny stężenia nóg.— Środki zaradcze.

Nóg stężenie pochodzi od zimna i nieczystości w kurniku; usunąwszy więc te przyczyny, nogi często niesłoném masłem smarować, a obwinąwszy je szmatami témże masłem naprowadzonemi, trzymać kury w ciepłém miejscu.

Jak się przekonać o puchnieniu tułowia.—Jadła.—Operacya.—Zastrzeżenie od zimna.

Puchnienie tułowia czyli zapalenie kuperka. Gdy kura jeść nie chce, jest nudną i opuszcza skrzydła, trzeba obejrzeć czy nie puchnie jéj koniec kuperka.—W takim razie trzeba jéj dawać jadła rozmiękczające, gdyż zatwardzenie zazwyczaj poprzedza tę chorobę; liście sałaty z otrębiami jęczmiennemi i żyto w wodzie gotowane są dla niéj pokarmem najprzyzwoitszym.—Przytém gdy naryw dostatecznie dojrzeje, to jest oberwie, otwiera się go ostróżnie ostrym scyzorykiem, materya wyciska się najstaranniéj, ranka zaś wymywa się wodą ciepłą po połowie z octem lub wódką zmieszaną.—Na chłód wypuszczać wtenczas kur nie trzeba.—Taż choroba objawia się też czasem i na gardzieli w postaci twardych gruzołków, z którémi tak samo się obejść trzeba jak z wyżéj opisanemi. — Można te krosty zamiast rozrzynania ich, wypiekać rozpaloném żelazem.

Od zbytniéj tłustości kura nieść się przestaje. Jeśli nie chcemy jéj dla pięknego gatunku lub innych przyczyn, przeznaczyć na kuchnię, to należy naprzód wyrwać jéj kilka piór z ogona, uszczuplić pokarmu, a dawać podostatkiem wody do picia.

Sposób oduczenia od szkodliwego nałogu.— Inny sposób równie skuteczny.

Kura gdy sama jaja swe pożera. Aby ją z razu od tak szkodliwego nałogu odzwyczaić, należy upiec jajko na węglach do stwardnienia, upieczone poprzekalać w wielu miejscach i położyć póki jest gorące, przed kurą pod samym dziobem. Wnet chciwie się nań rzuci i pocznie dziobać, ale sparzywszy się zaniecha dalszéj ochoty. Powtórzyć to jeszcze z parę razy, a pewno się uleczy z tego nałogu. Niepoprawne w téj

wadzie, należy na kuchnią skazywać, gdyż zjadają te nawet jaja na których w gniezdzie będą posadzone.— Niektórzy przedziurawiają jaje, wylewają z niego białek i żółtek, te rozczyniwszy gęsto z palonym gipsem, napełniają łupinę tą massą, i otwór zasklepiają woskiem; położywszy takie jaje w ciepłém miejscu, prędko wewnątrz zeschnie i stwardnieje. Wtenczas się wkłada jajko do gniazda, a kura chciwie go dziobiąc, nadwerężać sobie dziob będzie dla zbytniéj twardości, i odzwyczai się niezawodnie od swego nałogu.

Zaraźliwość ślepnięcia kur.—Skutki téj zarazy.— Sposoby leczenia.—Pokarmy.

Slepnięcie kur. Choroba ta gdy się wkradnie w kurnik, staje się bardzo zaraźliwą i zgubną, przyczyną jéj jest zadawniony katar; przetknąwszy więc kurze nozdrza cienkiém piórkiem, i nasmarowawszy je masłem, chore ptastwo odłączyć od zdrowego.— W téj zarazie, tworzy się u kur w nozdrzach zgniła materya, która się aż do oczu rozciąga, puchlina zaś bywa przytém tak silna, iż oczy niekiedy całkiem wysadza i dostawszy się do mozgów, kury zabija.—Chcąc z téj choroby uleczyć kurę, wcześnie jéj trzeba puchlinę tę przeciąć, i wybrać z niéj materyę malutką kościaną łopatką, przemyć potém ranę ciepłą wodą, do któréj tyle octu dodać. aby się lekki kwaseczek czuć dawał. To przemywanie często powtarzane może uleczyć kurę, którą należy trzymać w izbie a nie na powietrzu.— Pokarmy dawać przytém posilne a chłodzące, jako to: ciasto z siekanéj sałaty, ugotowane z grubą żytnią lub jęczmienną mąką. Mléko też kwaśne same przez się lub dodane do jadła, bardzo im w tym razie służy.

Zapalenie oczu. Wziąwszy po równéj części wody z wódką, co rano i wieczor przemywać tém kurze oczy. Pożywienie zaś wtenczas dawać jéj rozwalniające, te same co w artykule o zatwardzeniu.

Jak się poznaje choroba.—Lekarstwo.

Żółtaczkę poznać można po żółtych oczach; w téj chorobie kury zaczynają się pierzyć nie we właściwéj porze; dla uleczenia ich, daje się im tylko siekana sałata, buraki surowe, jarmuż lub liście młode kapusty, zmieszane z otrębiami i wodą.

Po czém się ta choroba poznaje.—Pokarmy leczące.

Ociężałość kur. Gdy siedzą nieruchome i słabe kury, mało jedzą, często kichają, należy im zaraz obciąć końce szponów i miejsca oberznięte wódką często zmaczać.—Za pokarm dawać im przez cały tydzień gotowany jęczmień, potém przez trzy dni oczyszczać je samemi liśćmi buraków, sałaty i jarmużu, potém jeszcze z parę dni posilać je czystém ziarnem; wtenczas łatwiéj już liczyć można na ich wyzdrowienie, byle w ciągu téj choroby nie dawać im rozgrzewających pokarmów, jako konopi i t. d.

O Gęsiach.

Korzyść z hodowania gęsi.—Gdzie się hodowanie udaje.

Gęś jest jednym z najużyteczniejszych ptaków domowych w niéj wszystko na użytek człowieka jest przydatném. Puch, pierze, mięso, tłustość, podroby wszystko to nam korzyść lub wygodę przynosi. Dla tego więc szczególniejszą uwagę na hodowanie i utrzymanie tego ptastwa zwrócić należy, tém bardziéj, iż żaden inny żywioł prócz kaczek tak mało kosztu i trudu w hodowaniu i utrzymaniu nie wymaga.—To jednak pewna, że gdzie nie ma innéj jak stojąca woda, i w blizkości nawet nie ma rzeki lub stawu, tam chowanie gęsi nigdy się nie uda, i wielkiego pożytku nie przyniesie.

Małéj ilości nie warto hodować.

Ptastwo to, gdy nie będzie ciągle pilnowaném, wielkie szkody w zbożu jako też łąkach zrządzić może; dla tego więc wielkiemi stadami tylko utrzymywać się powinno, ażeby przez jego ilość i spodziewane ztąd korzyści, wynadgradzał się koszt utrzymania pastuszki.

Wychodzenie z jaj powinno być wczesne —Izby do utrzymania gniazdowych gęsi przez zimę.

Gęsi bardziéj niż inne ptastwo, do pomyślnego hodowania się potrzebują rannego i wczesnego wyjścia na świat; późne bowiem rzadko kiedy wytrzymują chorobę lipcową, co dla starszych a zatém mocniejszych, nie tak jest straszném.—Płodowe jednak gęsi, jeśli przez zimę nie w opalonych izbach, ale w zimnych chlewach będą utrzymywane, tak przeziębią i przemrożą swoje jajeczniki, iż wtenczas ledwie zaczną znosić jaja, kiedy już gęsiętom czas byłoby z nich wychodzić. Niech więc każda gospodyni stara się mieć dla ptastwa izby ile możności, choć zlekka opalone, inaczéj nigdy pomyślnego skutku swych starań niech się nie spodziewa. Izby te jednak wietrzone i zamiatane po dwakroć codzień być powinny, aby ciągle jak najochędóżniéj i bez zaduchu były utrzymane, i czystym suchym piaskiem często posypywane. Same gęsi nie powinny w nich ciągle być zaparte; owszem niech przez dzień cały chodzą po wolném powietrzu, po dziedzińcu i gumnie, byleby na noc miały ciepły przytułek.

Od pół zimy pokarmu posilniejszego potrzebują gęsiory, a nawet samice.

Od Bożego Narodzenia gęsi, a mianowicie samce, posilniéj nieco karmione być powinny, to jest, że do zwyczajnego jadła obfitszą i czyściejszą mają otrzymać osypkę; od Gromnic zaś prócz tego daję się im czysty owies

w ziarnie (*). Samice zaś tego wcale nie wymagają, gdyż zatyłe źle zapłodnione jaja niosą.

Wybor płodowych gęsi, ich wiek.

Gęsi na plemię przeznaczone wybierać należy białe i rańsze. Nie powinny być młódsze nad dwa lata na trzecie; młódsze bowiem ani się nieść dobrze nie będą, ani pilnie siedzieć na jajach. A jako gęsi od innego drobiu są długowieczniejsze (gdyż wedle niektórych naturalistów, do 50-ciu i 60-ciu lat żyją): tak też dłużéj od wszelkiego innego ptastwa, samice jedne i też same do płodu mogą być używane, tak, że jedna gęś do 8-miu, 10-ciu a nawet 12-tu lat na ten cel służyć może. Doświadczono zaś, że im jest starszą, tém na płód lepszą.

Ile gęsiorów potrzeba.—O rozpoznaniu swych jaj przez gęsi.—O gniazdowém jaju i o sposobie utrzymywania innych.

Na 6 do 8 gęsi, dosyć jednego gęsiora, który mając dwa lata skończone, jako do zapłodnienia już zdatny, do 5-ciu lat używanym być może.—Samica się niesie dwa razy do roku, rozpoznaje swe jaja, i dla tego dla każdéj osóbne gniazdo przeznaczyć należy, w którém gdy się raz zniesie, zawsze go już pilnować będzie.—Zostawiwszy więc jéj naznaczone piérwsze jaje gniazdowém zwane, inne wszystkie wraz po zniesieniu wybierać i poznaczone pod N. gniazda, gdzieś w chłodném i suchém miejscu przechowywać (byleby nie na lodzie(.

(*) W sam dzień Gromnic, mają zwyczaj gospodynie dać gęsiom na czczo rozmaitego zboża zmieszanego razem, z dodaniem do téj mieszaniny na każde sztuk 15 po garści pieprzu prostego nietłuczonego. Pieprz ten rozgrzewając je pobudza w nich popęd do płodzenia się.

Ile się jaj pod gęś podkłada, i jak?—Jak długo gęś siedzi na jajach.

Gdy już gęś przez noc w gnieździe zostaje, jest to znak niewątpliwy, że chce siedzieć; wtenczas podłożywszy pod nią własnych jéj choć w części jaj od 13-tu do 15-tu, ułożyć je tak, aby szczélnie jedne przy drugich leżały.—Na nich siedzi ona zwykle przez 4 tygodnie; lecz już 26 dnia, trzeba gniazdo przejrzeć, czy się w którém jaju pisklę nie zakluło (*).

O dawaniu jadła siedzącym gęsiom.

Przez cały czas siedzenia na jajach, trzeba gęś karmić owsem lub jęczmieniem moczonym w wodzie; wody też do picia obficie i często zmienianéj należy dostarczać. Jadło wcześnie przygotowane, najlepiéj dawać jéj na dworze na świeżém powietrzu, ażeby się choć przez krótki czas przewietrzyła dla zdrowia. Podczas tego, gniazdo prędko opatrzyć i oczyścić; gdyż równie jak każde inne ptastwo, gęś nie mniéj wielkiego około siebie wymaga ochędóztwa. Choruje ona zwykle i ginie niekiedy od jednego zaduchu i brudu.

Swieże powietrze jak jest potrzebnem.

Izbę, w któréj to ptastwo siedzi, nie tylko wietrzyć, ale lepiéj przez cały dzień okna w niéj otworem trzymać, opatrzywszy tylko je wprzód kratą drewnianą, dla odwrócenia jakiego przypadku od źwierząt drapieżnych. Podłogę zamiatać, wysypując ją codzień świeżym piaskiem.

Kwiat lipowy podsypuje się do gniazda pod jaja.—Przeglądanie jaj w połowie siedzenia.—O dopomaganiu pisklętom do wyjścia z jaj.

Gdy się w gniezdzie, zwykle ze słomy usłaném, jaja

(*) Niektórzy mają zwyczaj przy sadzeniu gęsi wyrywać jéj piórka z kupra.

pod gęś podkładają, trzeba pamiętać aby bezpośrednio pod nie podsypywać kwiatu lipowego, który należy odświeżyć w połowie siedzenia, to jest we dwa tygodnie po zasadzeniu; to zaś ma usposabiać młode gęsięta do przebycia lipcowéj choroby, co je w tym właśnie miesiącu w czasie kwitnienia lipy zwykła napastować.—W połowie też siedzenia, należy przejrzeć jaja przed słońcem lub świécą; z tych światłe zupełnie, i całkiem ciemne powyrzucać z gniazda, piérwsze jako nie mające w sobie zarodku, drugie, jako zamorki, zostawując te tylko, które każą się domyślać, iż mają w sobie zalężone gęsiątka, będąc u góry jasne, u dołu zaś ciemne zupełnie.—Jeśliby wychodzenie z jaj przeciągnęło się jeszcze dni kilka po 26-m i 29 od zasadzenia, trzeba je niekiedy przemyć ciepłą wódką, co była nalaną na czosnek, z ostróżnością około tego postępując, aby do nadklutych już jaj wódka się nie zakradła. Przykładać też je należy do ucha; a gdy się wewnątrz jaja daje słyszeć kołatanie słabe i przestankowe, należy dopomódz wykluciu się pisklęcia przez ostróżne nadbicie skorupy; zdarza się bowiem, że słabe piskle nie mając dość siły do przebicia twardéj niekiedy skorupy, zamiera w jaju.

O przetrawieniu wol. — O podkurzaniu skorupami od jaj. — Użycie klonowego soku dla piskląt nowo wylęgłych.—Pokarmy dla nich.—Ile się razy karmią pisklęta.—Jeśliby skrzydła opuszczały.

W ostatnich dniach siedzenia, matek ani na moment z gniazd nie spuszczać, karmiąc je na miejscu. Gdy gęsięta już wyjdą, wsadzać je do garnka z pierzem, w którem mają pozostać bez jadła przez dobę jedną lub dwie, według tego jak się wcześniéj lub późniéj woli pozbędą, co łatwo po tém się pozna, gdy się staną lekkie i rzeźwe.—W tym jednak przeciągu wyjmować je z garnka po kilka razy należy, oczyścić w nich starannie pierze, a pisklętom dać nieco nożki poprostować.—Gdy

już wysiedzą swe wolę gęsięta, wziąć je na przetak przykryć czém lekkiém i zdołu podkurzyć skorupami od jaj, z których one wyszły, przestrzegając jednak pilnie, aby użyte do tego węgle nie czadziły, z powodu niedopalenia się lub zlania jaką tłustością, coby im mogło zaszkodzić.—Gdy dym ten cokolwiek owionie gęsięta, odkryć je, dać każdemu napić się cokolwiek klonowiku (*); tymże klonowym sokiem, dodawszy do niego łyżkę lipcu lub patoki, natrzeć gęsiętom główki, nozdrza i dziobki, i nóżki weń zanurzyć, a podpuściwszy pod matkę karmić je z razu dobremi krupkami jęczmiennemi lub owsianemi, rozmoczonemi w wodzie; daje się im też chleb rozmoczony ten sam, co się piecze dla kaczek, także pokrzywa osypana mąką owsianą lub jęczmienną, lub otrębiami; daléj słodziny przetłuczone w stępie i rozmiękłe; jarka przemleta lub przetłuczona i t. d.— Niektórzy dają im groch przetłuczony i namokły, ale ten bardziéj jeszcze usposabia je do chorob w czasie kwitnienia grochu zwykle je napastujących. Przytém kłaść kawałki świeżo zrzynanéj zielonéj darniny, a póki są jeszcze bardzo małe, lepiéj jest podrzucać im narwanego a często odmienianego pyrniczku lub runi żytniéj, bo siląc się zbytecznie rwaniem trawki z darniny, młode pisklęta, jeszcze słabe, nadwerężają sobie karczki. Wodę czystą dla napoju stawiać i tę im często odmieniać. Potém już można im dawać na przemian: siekaną pokrzywę z otrębiami lub niewiejką mletą, poślady jęczmienia, owsa lub jarki, opałki czyli zgoniny od wszelkich krup, karmiąc tém 3 razy w dzień, aż nim się nie wypierzą co zwykle we 4 tygodnie po urodzeniu następuje; w którym przeciągu czasu, będąc jeszczę słabe, powinny być po-

(*) jest to sok, który bardzo wcześnie wiosną, nawet przed spędzeniem śniegu, puszczają z siebie drzewa klonowe: ten się w sztofach szklannych szczelnie zatkniętych, przechowuje w miejscu chłodném, do wyjścia gęsiąt.

silniejszém jadłem wzmacniane.—Daje się wtedy także, oprócz wymienionych rzeczy, słodu jeczmiennego lub jarczanego, co wieczór trochę owsa lub jęczmienia szrotowanego; gdyby zaś poczęły skrzydła opuszczać, podkurzać je od czasu do czasu skorupami od jaj, z których wytzły, nie wypuszczając ich w ten dzień na dwór. Takoż służy im na podściel paproć, byleby była często zmienianą.

Oswajanie z powietrzem.—Zaziębienie szkodzi gęsiom młodym, również i zaduch.

We trzy dni po wyjściu gęsiąt, gdy czas jest pogodny i piękny, a rosy nie ma na trawie, można zacząć wypuszczać je na krótko na wolne powietrze, oswoiwszy je z tém wprzody w izbie przez otwarcie zakratowanych okien. W przeciwnym razie, jeśli dni są zimne i słotne, nie trzeba ich wypuszczać z izby, lecz trzymać je tam choćby cały tydzień i więcéj, byleby ta ciągle była wietrzoną i zamiataną,—Od ząziębienia bowiem lub przemoknięcia, młode gęsięta dostają kurczu, od którego giną. Upatrzywszy jednak cieplejszą i pogodniejszą porę, trzeba je choć na krótko wypuszczać z izby kilka razy na dzień. A że zaduchu nie znoszą, okna przez dzień cały powinny być otwarte. Ptaszki te są szczególnie czułe na zimno, póki są jeszcze w puchu i pierzem się nie okryją.

Starsze nawet gęsięta przykarmiać należy.— Co gęsiom szkodzi.

Młode gęsięta pasą się osóbno tylko z swemi matkami, nie łącząc ich z całém stadem, aż nim dobrze podrosną. Chociażby już same dla siebie żér znajdowały na trawie i wodzie, jednak trzeba jeszcze je z rosą 3 a późniéj po 2 razy w dzień przykarmiać; zgłodniałe bowiem słabo się hodują, i byle od czego zdychają.—Należy sie wystrzegać, aby nigdy gęsi nie puszczać na wody stojące, w których zazwyczaj są pijawki, które im w nozdrza wła-

żąc, często aż do mozgu im dochodzą, i śmierć sprawują. Ziele blekot (*hyosciamus*) bardzo dla nich jest szkodliwém; trzeba więc je niszczyć i wyrywać pierwiéj nim się gęsięta na dziedziniec wypuszczą. Pietruszka też i makowe ziele są dla nich trucizną; podobnież owad, co się zowie wszą roślin, a z którego starannie oczyścić należy wszelkie trawy dające się im na pokarm. Także przed deszczem i po nim wychodzą na powierzchnią ziemi glisty ziemne, na które młode gęsięta są bardzo łakome; lecz te robaki tak mają twarde życie, iż połknięte nawet wcale nie zmierają i często przegryzając wole lub wnętrzności gęsięcia, o śmierć je przyprawiają. Dla tego należy się wstrzymywać z wyganianiem w dżdżystą porę młodego ptastwa, szczególniéj na murawę, gdzie się zwykle najwięcéj wtenczas tych robaków czołga; na bitych drogach mniéj ich znaleźć można, niemi więc tylko przepędzać gęsięta na wodę należy. Gęsiom szkodzi też dziobanie łupin od jaj, mianowicie od własnych, od tego bowiem powiadają, iż znoszą jaja bez łupin.

W Lipcu chorują gęsięta, jak ich więc utrzymywać w tym miesiącu.

Lipiec jest dla gęsiąt najtrudniejszym do przebycia miesiącem; w czasie właśnie samego kwitnienia lip, dostają one chorób i słabości, które szczególniéj późniéj wylęgłe, a przeto niedołężniejsze gęsięta napastują, tak, że niekiedy, aż do ostatniego wygubiają. Trzeba je więc w czasie tak dla nich krytycznym wzmacniać dobrym i posilnym pokarmem. Najzdrówszym wówczas dla nich pokarmem jest słód jarczany, a nawet sama jarka.— Podrzucają się im także wtenczas całe łodygi z kwiatem lub nasionami gorczycy ogrodowéj, któréj gorycz posługuje do ich wzmocnienia. Oprócz tego, smarują im się i napuszczają oliwą uszka, a chlewy paprocią często ją odmieniając, wyścielają się. Zapach téj rośliny wzmacnia je i ochrania od owadu, wszami zwanego, co na-

, sprawia w nich świerzb
łabiające. Postrzegłszy
ięta, trzeba w chlewku
ać go pilnie i zamiatać,
a środki przeciw złe-
według rad, niżéj tu się

utuczają gęsi.

amnie gęsi dostateczną
zeba już im dawać jeść
ficie zewsząd ronionêm
gęsi, może coraz jakąś
dzone lub marynowane
się sprzeciwiało), resztę
przepisów.

Wypuszczanie na ruń żytnią w późnéj jesieni.

Późną jesienią gdy ziemia marznąć zacznie, gęsi puszczają się na ruń żytnią, która je dobrze posila, i przygotowywa do łatwego potém utuczenia. Gęsi w te tylko dni na ruń puszczać należy, kiedy ziemia jest umarzła, po mroźnéj nocy; inaczéj bowiem z ziemi wilgotnéj i miękkiéj wyrywają one źdźbła razem z korzonkami. Pomiot też wodnego ptastwa t. j. gęsi i kaczek, jako bardzo gorący i wypalający, być może iż zasiewom szkodzi; ponieważ jednak ptastwo to wypuszcza się na nie pod samą zimę, wielkie jest, podobieństwo, iż złe jego skutki niszczą się przez mrozy.

Czém się gęsi karmią zimą.

Zostawione gęsi na zimę, karmią się surową siekaną marchwią, rzepą, kartoflami, oraz głąbiami kapusty, takoż miękinami, żytnią, grochową, a nawet gryczaną

mąką; dobrze oparzonemi brahą lub wodą gorącą, a pod nakryciem uprzałemi, a niewiejką zmletą osypanemi. Dają się im też opałki i wysiewki od wszelkich krup, słodowiny i gąszcz od brahy.

O podskubywaniu puchu.—Ile puchu z gęsi mieć można.

Niektórzy podskubują gęsiom wiosną i jesienią piersi, brzuch i wyższe części skrzydeł, z czego się zbiera, mianowicie przy liczném stadzie, znaczną ilość puchu, ale ja brzydząc się tém wszystkiém, cokolwiek przyczynia cierpień biednemu stworzeniu, nikomu tego robić nie radzę, ile że gęsi od tego chudnieją. — Przy kłuciu zaś gęsi z 10-ciu sztuk zwykle nie mniéj jak funt puchu się bierze, pierza zaś, nieskubanego funtów 4; chybaby gęsi zbyt późne były, źle hodowane i zagłodzone.

Choroby gęsi i lekarstwa na nie.

Srodek zapobiegający chorobom młodych gęsiąt przed dostaniem piór i skrzydeł.

Lekarstwa na niezrozumiałe ich choroby. Środek ochraniający dla bardzo młodych gęsiąt, jest drobno usiekany czosnek, dodany do jadła, z kawałkiem kamfory zawiązany w starzynę, i trzymany w wodzie służącéj im za napój. To się im daje, póki nie dostaną piór i skrzydeł, a co się zwykle przeciąga aż do Lipca. Przytém nie szczędzi się im posilnéj karmi, i chlewy paprocią się wyściełają.

Lekarstwa na ich niemoc wśród lata,

Zdarza się często wśród lata upadek na gęsięta, któremu nawet przyczyny wynaleźć nie można. Wten-

czas gotuje się w wodzie macierzanka (*origanum vulgaris*), ziele razem z kwiatem, ostudzone daje się do picia gęsiętom mianowicie na czczo.

Przeciw robactwu.

Przyczyny téj choroby i sposoby jéj usunięcia.— Czém się im głowy smarują. — Środki przeciw muszkom nałażącym im do uszek. — Przeciw pijawkom włażącym do nozdrzów.

Ponieważ to plugastwo napada gęsi z samego najczęściéj zaduchu i nieochędóztwa, postrzegłszy więc to, trzeba podwoić starania około oczyszczenia chlewów, wywietrzenia i wymiatania ich, i posypywania suchym piaskiem, i wyściełania coraz świeżą paprocią.— Gęsiom zaś, czy gęsiętom smarować główki, pod skrzydłami i po nad kuperkiem, oliwą lub olejem lnianym po połowie z warwolem, dodając jeszcze do łyżki téj mieszaniny, 3 krople terpentynowego olejku. Tém się im nawet smarują uszka za pomocą piórka; gdyż w nie, szczególniéj około ś-go Jana nałażą czasem komary, muszki i inne owady, co gęsięta niezmiernie męczy. Bytność tych robaków poznaje się po tém: gdy gęsięta skrzydła opuszczają, szyje wyciągają i głową trzęsą, oraz jeść nie chcą. W tenczas trzeba im tyle do uszu wpuszczać oliwy, żeby się nią prawie napełniły, a owad natychmiast wypłynie.—Zdarza się też, jak się wyżéj rzekło, iż niekiedy pijawki załażą gęsiętom, nawet starym gęsiom w nozdrza, tak że aż do mozgu dochodzą, od czego muszą ptaki te ginąć. W takiém zdarzeniu trzeba w nozdrza wsypać odrobinę miałkiéj soli, lub zapuścić w nie kilka kropel oliwy z warwolem i szpikanardowym olejkiem, tak jak tu wyżéj opisano, główkę też smarować tém samém,

a pijawka wypaść może, i gęś ozdrowieje, jeśli tylko pijawka zadaleko do mozgu nie sięgnęła.

Od biegunki.

Przyczyny choroby.— Lekarstwa.

W Czerwcu i Lipcu dostają pospolicie gęsi biegunki od częstych deszczów, nieczystéj wody, owadów, i pijawek z nią połkniętych.—W téj chorobie daje się im zyndra w wodzie; albo moczą się młode wyrostki i gałązki sosnowe lub jodłowe w wodzie, i ta im się daje za napój. Popiół też od tytuniu, posypany na ich karm, dobrze im w tém służy. Proszek z korzenia kurzego ziela (*Tyrmentylla)* dzierwianką u pospólstwa zwanego, nakoniec noża w jadle 2 lub 3 razy na dzień dawany, prędko uśmierza tę chorobę.

W lipcowéj chorobie.

Srodki zaradcze.

Paprocią wyściełać chlewki, oliwą głowy smarować, tęż do uszu zapuszczać, wreszcie podkurzać niekiedy skorupami od jaj, z których wyszły, i podrzucać im całe krzaki gorczycy z jéj nasionami i liśćmi.

Tuczenie gęsi.

Czas zasadzania gęsi.—Przed mrozami przygotowanie do karmienia.

Ptaki te nigdy nie mogą być w ciepły czas dobrze utuczone, gdyż transpirując muszą tracić znaczną część

swéj tłustości, ztąd-to u naszych gospodyń przesąd: iż gęś nigdy się nie ukarmi póki lodu nie skosztuje. — Póki więc mrozy nie nastaną, gęsi karmią się marchwią surową drobno usiekaną, a w niedostatku brukwią i kartoflami podobnież przygotowanemi. Na odmianę dają się im wszelkiego rodzaju miękiny, brahą lub wodą gorącą rozparzone: takoż kartofle gotowane utarte i osypane jaką niewiejką. Wypuszcza się je oprócz tego późną jesienią, gdy ziemia zamarznie, na ruń żytnią, która je tak dobrze tuczy, że niektórzy je zaraz z runi odkoływają na półgęski.

Urządzenie chlewków do karmienia.—Tuczenie gęsi w stanie uśpienia ciągłego.

Właściwe tuczenie na tém zależy, iż w Listopadzie lub Grudniu, gęsi zasadzają się w miejscu ciemném a suchém i czystém, bez zaduchu, gdzieby się im zwyczajna ze słomy podściełka często odmieniała (*). Przed niemi umocowywa się drabina, przez którą same wyleźć nie mogąc, głowy swe tylko wysuwać do jadła i napoju mogłyby wygodnie. Przez szczeble téj drabiny przesuwają się deszczułki, któremi się każda gęś jedna od drugiéj przedziela, tak aby ani chodzić, ani się nawet obrócić nie mogła, tylko siedzieć lub stać na miękkiéj, suchéj i czystéj zawsze podściełce.—W Niemczech urządzają dla tuczącego się ptastwa gradusy z osóbną dla każdéj sztuki przegródką, tak żeby wszystkie jedném światłem mogły być oświecone, a które się wnosi z latarnią co dwie godziny na kwadrans; ptastwo, które spało w ciemności przebudza się nagle i z chciwością chwyta podany mu pokarm. Wracająca ciemność znowu je usypia, a na nowo wniesione świa-

(*) Niektórzy mają zwyczaj przed zasadzaniem gęsi wyrywać jéj pióra z kupra, dowodząc iż oneby jéj do roztycia przeszkadzały.

tło ocuca je ze świeżym apetytem. Trzeba tylko aby jadło za każdym razem przyjęte było, gdyż w przeciwnym razie ptastwo łatwo do niego nabiera wstrętu. W jadle tém znowu trzeba zaprowadzić jakąś koléj, gdyż jeden i ten sam ciągle pokarm sprzykrzy się wreszcie ptastwu, które nie tak chciwie biorąc się do żéru, pomału się też będzie tuczyło.

O użyciu owsa do tuczenia gęsi.—Jarzyny i miękiny.— Napój.—Słodziny.— Ile czasu trzeba do utuczenia.—Groch tuczy bardzo gęsi.—Jeszcze o napoju.—Węgle służą tuczącym się gęsiom.

U nas pospolicie ukarmiają gęsi samym tylko moczonym owsem, licząc go po szesnastce, czyli po gar. 9 na sztukę. Wszakże trzymając się systematu oszczędzania ile możności ziarna, dwóma a najwięcéj trzema garncami owsa udaje się niekiedy wcale nie źle utuczyć gęsi: a to dając im na przemian, jak wyżéj powiedziano, siekane jarzyny surowe, a mianowicie marchew, miękiny wszelkiego rodzaju, mianowicie lniane, dobrze rozparzone (*), kartofle zgotowane roztarte i osypane niewiejką lub otrębiami, i t. d.—trzeba tylko dostarczać gęsiom coraz świeżéj wody, do któréj, dla strawności dosypuje się trochę piasku lub tłuczonéj cegły.— Gdzie są słodziny, te wyśmienicie mogą zastąpić owies, jeżeli będą zawsze dobrze rozparzone.—Dni 9, 12, a najwięcéj 2 tygodnie dostateczne są do należytego utuczenia tym sposobem gęsi na wyborne półgęski, marynowane lub wędzone.—Groch namoczony w ciepłéj, zasolonéj nieco wodzie (biorąc na ten cel taki, co jest niezdatny do kuchni, to jest poślady), nadzwyczajnie

(*) Miękina lniana bardzo tuczy ptastwo; ale że równie jak brukiew i kapusta udziela mięsu właściwego sobie zapachu, przeto z dawaniem tego na kilka dni przed zabiciem gęsi wstrzymać się należy.

utucza gęsi; należy tylko mieć baczność, aby to namaczanie nie było za długiém, gdyż w takim razie mógłby nabrać kwasu, szkodliwego gęsiom.—Woda coraz zmieniana, przy tém jadle ustawicznie ma być dostarczaną gęsiom, dobrze nawet aby ciągle stała przed drabiną. Niektórzy w niéj codzień odgaszają rozżarzone węgle, od czego gęsiom ma bardziéj rozbrzękać wątroba, jak od grochu słonego (*).—Węgle nawet dają się im tarte w grudki, które one dla strawności z upodobaniem połykają.

Jak u nas Żydzi rozkarmiają nadzwyczajnie swe gęsi na szmelec.

Żydzi litewscy mało używając masła, bardzo są łakomi na tłustość czyli szmelec gęsi; dla tego ukarmiając dla siebie gęsi, mają zwyczaj roztuczać je do tego stopnia, iż każda sztuka więcéj niż po pół garnca szmelcu im daje. Wprawdzie dla otrzymania takiéj ilości tłuszczu, całą z niéj tłustość odzierają, nawet skóry, jak u nas,

(*) Dla gastronomów przez rozmaite korzenne, aromatyczne i słone przyprawy ukarmiają gęsi takim sposobem, iż wątroby ich do nadzwyczajnéj dochodzą wielkości. Te wątroby służą wprawdzie do urządzenia przedziwnych pasztetów; ale gdyby się zastanowić chcieli nad tém, że żywioł doprowadzony do tak okropnego nabrzęknięnia wątroby, musi być w stanie chorobliwym dla zepsucia humorów, że my zajadając ten przysmak dobrowolnie sobie też udzielamy zarodu chorób i dolęgliwości, gdyby się, powtarzam, nad tém zastanowili, z oburzeniem odrzuciliby podobne łakocie, jak nie mogą powściągnąć wstrętu do mięsa, pochodzącego z dorzniętych a zdychających wołu, barana lub wieprza. Wszak i gęś takim sposobem tuczona, pewnoby wkrótce zdechła, tak że karmiący pilnie wygląda chwili, kiédy dziob jéj bieleć poczyna (co jest dowodem, że choroba już doszła do najwyższego stopnia), wtenczas się śpieszy z jéj zabiciem w przekonaniu, że karmieniem już do pożądanego celu doszła, i że dłuższe ociąganie się mogłoby zawieść wszystkie nadzieje żarłoków, gdyż w kilka godzin gęś jużby nie żyła.

nie zostawując na gęsi. Ukarmienie to jednak nadzwyczajne, czyni się samym tylko grochem lub bobem, bez soli nawet rozmoczonym. Dla zamierzonego ukarmiania zwykle upotrzebiają po szesnastce tego ziarna na sztukę.

Mléko z mąką tuczy gęsi.

Niektórzy miasto czystéj wody przyrządzają dla karmiących się gęsi napój następny: do wrzącéj wody sypią nieco żytniéj razowéj mąki, którą dobrze rozkłócić należy, po ostudzeniu dodaje się do téj polewki mléka zsiadłego lub maślanki. Jam jednak tego nie probowała u siebie.

Przestroga dla kupujących gęsi na ukarmienie.

Kto nie hodując u siebie gęsi, na stronie je kupuje dla zakarmiania, niechże ma to na baczności, aby je nabyć z jednego gniazda, gdyż jeśli się z różnych miejsc gęsie zbierają, przez nienawiść i nieustanne waśnie, chudnieć i marnieć będą, pomimo najstaraniejszego utrzymania. Chybaby, jak się wyżéj rzekło, do zakarmiania ich użyty był sposób zasadzania w przegrodach po osóbno, tak, że jedna drugiéj nie może zaczepiać, jednak i w takim razie, głosem jedna drugą rozdrażniają.

O Kaczkach.

O potrzebie pilnego paszenia kaczek.—O małym koszcie w hodowaniu.

Kaczki równie jak gęsi powinny być pilnie paszone i strzeżone, gdyż wielkie szkody czynić zwykły w zbożu i sianożęciach; równie też jak pierwsze bez wody żywéj obejść się nie mogą, w niéj dla siebie najwięcéj i najwłaściwszego pożywienia znajdując. Chowanie ich wielki pożytek przynosi; taniéj je bowiem niż gęsi utrzymać można; bo skoro tylko cokolwiek się podhodują sa-

nie już się żywią na wodzie, i bez braku pożerają wszystko, cokolwiek im się do zjedzenia nawinie.

O potrzebie utrzymywania w cieple przez zimę nasadnych kaczek.— Od Lutego trzeba je posilniéj karmić.— Ile kaczorów potrzeba.— O odbieraniu i przechowywaniu jaj.— O wsadzaniu kaczek do tychże samych zawsze kotuchów dla zniesienia się.—Ile się jaj pod kaczkę podkłada, i o ostróżnościach jakie zachować trzeba dla zmuszenia jéj do pilnego siedzenia.— Przeglądanie jaj w połowie siedzenia. Dym tytuniu spędza kaczki z gniazd.

Ażeby młode kaczęta pomyślnie się hodowały, trzeba aby wcześnie z jaj wyszły, to jednak nigdy nie nastąpi, jeśli stare nasadne kaczki w zimnych chlewach trzymane zaziębią sobie nosze.—Trzeba też w Styczniu i w Lutym obficiéj zacząć je karmić, a szczególniéj samce, aby w nich prędzéj pobudzić popęd. Kaczki od roku do 4-ch tylko służyć mogą na plemie.—Na 10 lub najwięcéj 12 kaczek potrzeba jednego kaczora. Samica nieść się poczyna w Marcu, a znosi jaj 30 i więcéj. Żeby tych jaj byle gdzie nierozrzucały znosząc je po różnych miejscach, trzeba kaczki codziennie macać i nie wypuszczać z izby lub chlewka, póki jaj w gnieździe nie złożą; zkąd jeśli się będą jaja codziennie przenosiły na miejsce chłodniejsze. kaczki nieźmiernie długo nieść się będą, ce wszakże może opóźnić wysiedzenie piskląt. A że niechętnie na cudzych jajach siadają, trzeba każdą kaczkę, która jest z jajkiem, wsadzać zawsze wedle znaków na jéj piórach do odpowiedniego kotucha czyli gniazda (obacz wyżéj *znaczenie indyczek)*, w którém niech się niesie obok gniazdowego zwyczajnym sposobem atramentem znaczonego jaja, a potém w niémże siedzi. Pod jedną kaczkę od 15 do 17 jaj się podsypuje; siedzi na nich przez dni 28, ale że te ptaki dla swéj żarłoczności często gniazdo opuszczaja, i przez to ostudzają

opuszczone jaja, trzeba je starannie w gnieździe deską z wierzchu przykrywać, izby w któréj siedzą, nigdy otworem nie zostawiać, a jadła i napoju podostatkiem, przynajmniéj dwa razy na dzień dostarczać tuż przy gnieździe.—W połowie siedzenia, przeglądają się jaja przed słońcem lub świecą, i te tylko, które do połowy są ciemne, jako zapłodnione, zostawują się pod kaczką, a światłe, jako niezalężone, wyrzucają się precz z gniazda, gdyż napróżnoby tylko w niém miejsce zabierały (*). Dym od tytuniu lub fajki mógłby je całkiem z gniazda spędzić, trzeba więc aby nigdy do ptaszkarni nie zachodził.

O wysiadywaniu wol młodych piskląt.— Czém się karmią nowo wylęgłe.

Po wyjściu z jaj, młodę kaczęta, jak inne ptastwo, powinny wolę wysiedzieć pod matką w ciepłém gnieździe, lub w garnku napełnionym pierzem, przynajmniéj przez jedną dobę, bez jadła. Potém je podkurzyć w przetaku łuską od jaj, z których wyszły, nad dobrze przepalonemi i nieczadzącemi węglami. Jeżeli kaczęta okażą się lekkie i rzeźwe, puścić je na podłogę dla jedzenia.— Pierwszych dni karmią się krupkami jęczmiennemi rozmiękczonemi w wodzie, jajami drobno usiekanemi, a najlepiéj chlebem, równie rozmoczonym.

Izba w któréj się utrzymują.— Oswajanie z powietrzem.— Co szkodzi kaczętom i czego potrzebują do pomyślnego hodowania się.— Kiedy się na wodę puszczają.

Kilka dni pierwszych, trzymać należy kaczęta w izbie ciepłéj dobrze przewietrzonéj, suchym piaskiem wysypanéj i codziennie zamiatanéj, potém jeśli ciepło

(*) Rzecz doświadczona, że kaczki wysiedziane przez kury i inne ptastwo, same już nie są zdatne do wysiadywania.

i pogoda po temu, zacząć je oswajać z powietrzem, a wreszcie całe już dni na trawie i wodzie trzymać.—Jeżeli zaś chłody wielkie i dżdże panują, zatrzymują się w izbie, tylko w upatrzone chwile wyganiają się kaczęta na dwór. Póki są jeszcze w puchu bez pierza, jak wszystkie pisklęta, lękają się przeziębienia i zamoczenia się, świeżego jednak powietrza bardzo potrzebują, bo brud i zaduch równie im jak innym szkodzi. Okna więc opatrzone kratami, ciągle otworem należy trzymać w izbie, w któréj kaczęta siedzą. Na wodę się puszczają młode pisklęta nie prędzéj aż we dwa tygodnie po wyjsciu z jaj, jeśli ciepło i pogoda służą, a zaś ledwo we trzy lub cztéry, kiedy zimna i słoty panują; od przeziębienia bowiem giną i zdychają.

Po wiele się razy karmią kaczęta stosownie do wieku.

Póki kaczęta są jeszcze małe, należy je 4-ry razy w dzień karmić; gdy zaś już uzwyczają się do wody i w niéj żér dla siebie znajdować poczną, coraz mniéj i rzadziéj żywność im dawać można, W Lipcu jednak, kiedy równie jak gęsięta i one są słabe, wzmacniać je należy obfitszym i posilniejszym pokarmem; równie też gdy się im pióra wysypują, a co się około czwartego tygodnia, po wyjściu z jaj, zwykle dziać poczyna.

Dwu tygodniowe kaczęta czém się karmią.— Po 6-ciu tygodniach zmiana pokarmu.

W pierwszych dwóch tygodniach, jak już mówiono, karmią kaczęta czystym rozmoczonym chlebem; potém się dla nich piecze osóbny puchowy, to jest z miękiną właściwą mlety, z przydatkiem szatrowin i otrębi żytnich, posiei od krup wszelkich, nawet gryczanych, wreście niewiejki owsianéj i t. p. Chleb

(*) Do takiego chleba dodaje się żerstwy, zamieszywając go; piasek ten i do strawności kaczkom służy i zabezpiecza chleb od innych jakich postronnych użytków.

ten dobrze wypieczony, a potém w wodzie rozmoczony, daje się kaczętom do 6-ciu tygodni.—Potém już się je karmi pokrzywą siekaną, osypywaną otrębiami lub mąką jakąkolwiék,

Po 8-miu tygodniach ile razy i jak się karmią kaczęta.

Gdzie są żołędzie, te się im dają siekane z trawą, słodziny są także wybornym dla nich pokarmem.—Po ośmiu tygodniach raz się już tylko lub dwa na dzień karmią, trawą siekaną i osypaną niewiejką, i to jedynie aby nie dziczały i znały dom, w którym się hodują. Wtenczas już oprócz pokrzywy, daje się im lebioda, podróżnik, oset, sałata w pęk idąca, kartoflanik czyli nać od kartofel, i liście kapusty.

Ukarmianie się kaczek na rżysku i runi.—Jak przechować świeże kaczki do pół zimy bez solenia.—Czem się ukarmiają kaczki do solenia przeznaczone.

W jesieni, gdy się na rżysku a potém na runi żytniéj utuczą, można je wraz rznąć i solić w małych pakówkach (*). Inne się nie rzną, ale karki się im tylko silnie skręcają i zawieszają się tak za szyje na kołkach w lodowni nieskubane i niepatroszone.—Można być pewnym, iż tym sposobem bez zepsucia się do pół zimy, to jest do Bożego Narodzenia przechowywać się mogą do użycia na kuchnię.—Chcąc kaczki mieć tłuściejsze, podkarmić je nieco, tak jak gęsi, marchwią sorową siekaną lub inną jarzyną.

(*) Na wiosnę i lato, gdy jeszcze ptastwa młodego nie ma, żwierzyny nie można strzelać, a o mięso świeże, zwłaszcza na wsi trudno, kaczki solone są wielkim w kuchni resursem tak do zup, jako też odgotowane do chrzanu, na zimno.

Karm zimowy dla kaczek.—Utrzymanie płodnych przez zimę.— Chlewki dla nadwornych kaczek.

Płodowe kaczki i te co się do poźniejszego użycia zostawują, karmią się jak gęsi miękiną żytnią, owsianą i grochową, rozparzonemi brahą lub wodą pod nakryciem przez godzin kilka zostającemi, słodzinami, opałkami od krup wszelkich; wreszcie wszelkiemi jarzynami, a mianowicie kartoflą, surowo usiekanemi. Wody czystéj obficie dostarczać im należy; inaczéj zdychać będą od stwardnienia gardziela. Wreszcie na dworze tak długo zostawiać ile im się podoba.— Płodowe tylko na noc zamykane być mają w izbach opalonych, czysto utrzymywanych i ciągle wietrzonych. Te zaś, co się na poźniejszy użytek zachowują, mogą być zapierane w chlewkach dobrze opatrzonych, mchem obetkniętych, czysto utrzymanych i wyścielanych słomą suchą, często odmienianą. Wietrzenie codzienne tych chlewków jest koniecznie potrzebne, aby w nich zaduchu nie było; a że kaczki są łagodne, między sobą nie waśniące się, mogą się przeto razem w ogromnych stadach mieścić.

O chorobach kaczych.

Kaczki, co ze swéj natury mają tyle podobieństwa do gęsi, podobnież jak tamte w chorobach swych, które jednak zbyt są rzadkie, leczone być mają. bo chociaż w mniejszym stopniu, jednostajnym wszakże cierpieniom podlegają.

Na zarazę ptastwa.

Gotować w solonéj wodzie młode szyszki sosnowe, dawać gęsiom i kaczkom.

Tuczenie kaczek.

Słodziny.— Miękiny.—Jarzyny.— Groch słony rozbrzękły. O tuczeniu w stanie uśpienia.

Kaczki ukarmiają się dobrze w przeciągu dni 14-stu, jeżeli siedząc w ciasném ciemném miejscu, jak się o gęsiach mówiło, będą karmione słodzinami w wodzie namoczonemi, miękiną lnianą gorącą wodą przez kilka godzin pod nakryciem rozparzoną, i niewiejką jaką lub otrębiami osypaną, marchwią, brukwią, kartoflą, surowo siekanemi. Dla prędszego zaś utuczenia, niektórzy dają im groch rozmoczony w wodzie solonéj, przytém obficie wody do napoju; lecz że to ostatnie nie tak ochotnie jedzą, trzeba więc samym karmić, napychając do gardła i ostróżnie dłonią posuwając po gardzielu, aby im ułatwić i przyśpieszyć połykanie.— O tuczeniu ich w stanie sztucznego uśpienia, co najrychléj je rozkarmia, obacz wyżéj o *tuczeniu gęsi.*



O PRZECHOWYWANIU, WĘDZENIU I SOLENIU ROZMAITYCH GATUNKÓW MIĘS I RYB.

Pekelflejsz wołowy. Póki jeszcze mięso nie zupełnie ostygnie, wytarć je płótnem, w tych miejscach, gdzie się krew zsiadła, bo do krwi najprędzéj zakrada się korrupcya, i zaraz obrane z kości większych, mięso osala się na wszystkie strony, wcierając mocno ręką sól prażoną, do któréj dodaje się niżéj wyrażona proporcya saletry, i rozkłada się na stołach czystych, aż ostygnie zupełnie; wtenczas układając szczelnie w pakach lub baryłkach zakładać dziury mniejszemi kawałkami, ubijać mocno, i uciska wałcem grubym, przesypując warstwy solą z saletrą, bobkowym liściem, rozmarynem i pieprzem angielskim, któremi się i dno paczka przyprusza. Gdy się tak paczek napełni, wtenczas zadnić go, osmolić jak najstaranniéj, żeby powietrze żadnego przystępu nie miało do środka; potrzymać w cieple mierném dzień lub dwa, aby się sól rozeszła iprzejęła mięso, potém wynieść na lodownię. Przewracać paczek dwa razy w tydzień, na inną stronę, aby rosół wskróś i wszędzie mięso przejmował; po trzech tygodniach w lód wstawić. Proporcya zaś solenia jest taka: na półtora

puda mięsa bierze się funtów 2½ prażonéj soli i 2 łóty saletry (do paczków, które się mają poźniéj, to jest w końcu lata expensować, więcéj cokolwiek soli sypać można), kolandry, majranu, bazyliki po łócie 1. Bobkowego liścia, pieprzu angielskiego i tyleż dodaje ię nawet czosnku, kto go lubi.

NB. Paczki powinny być dębowe, ale małe, by raz zaczęte prędko się expensowały, bo gdy powietrze ma przystęp do mięsa, to wkrótce wietrzeje i psuje się. Paczki powinny być najdoskonaléj opatrzone, bo gdy rosół zciecze, pekelflejsz na nic się zrobi. Przed nałożeniem do nich mięsa, trzeba je wyparzyć i wymoczyć.

Baranina solona i wędzona. Jeśli się baraninę soli dla czeladzi, nie do wędzenia, ale do expensu z paków, to do soli nie sypie się saletry; jeśli zaś ma się potém wędzić, dodaje się saletry półtora łóta na 3 funty soli prażonéj. Mostki i przednie łopatki, jako drobne sztuki, zbyt przesychając i ściągając się w wędzeniu, mało potém użytku przynoszą, lepiéj je więc w malutkich paczkach solić i używać latem jak inne pekelflejsze. Pieczenie zaś i większe łopatki, póki ciepłe nacierać tą solą i rozkładać je na stole i ławach, by ostygły; wtenczas układają się do paków, solą jeszcze przesypując rzędy, takoż bobkowym liściem i pieprzem angiel- ...n zabite dobrze i osmolone paczki trzymają się ...ę w miejscu nie zbyt chłodném, by się sól dobrze ...iła, a potém na lodowni, gdzie co tydzień paczek ...rugą stronę przewraca; pod wiosnę te paki, z któ... ...aranina nie ma być wyjmowana do wędzenia, ...zają się w lód, z innych zas wydobyte pieczenie ...j się na wietrze osuszają, a potém w dymie wę... ...aranina prędzéj się uwędza jak wołowina,

...mina wędzona po tatarsku, mogąca być nawet ...o stołu. Kości trzeba powybierać z łopatek i ... baranich, i te póki ciepłe nacierają się solą pra... ...) któréj dodaje się saletry według proporcyi ni-

żéj wyrażonéj. Gdy potém rozłożone na stole dobrze ostygną, układają się do paka przesypnjąc lekkiemi warstwami soli, liścia bobkowego, rozmarynu, pieprzu angielskiego i cokolwiek czosnku; naciska się denko kamieniem. Po półtora lub dwóch tygoduiach wyjmują się te kawały mięsa z rosołu, skręcają się jak rulada i opiekają do połowy na blasze w piecu. Potém albo obwędzić je przez dni cztéry, a najwięcéj tydzień, w dymie lekkim i niegorącym z jałowcowych gałęzi, albo też tylko na powietrzu trzymać przez dni kilkanaście, strzegąc by deszcz ani śnieg ich nie zamoczył. Dymione jednak lepsze, to doświadczono. Na półtora puda baraniny bierze się $2\frac{1}{2}$ funta soli, saletry zaś $1\frac{1}{4}$.

Wędzonki wołowe. Świeże mięso wołowe, póki ciepłe natrzeć silnie solą z saletrą na wszystkie strony, potém, gdy ostygnie na stole, składać kawały jedne na drugie do paczka, przesypując jeszcze solą, któréj w ogóle wyjść może łót $1\frac{1}{2}$ na funt mięsa; saletry zaś 4 łóty na 5 funtów soli; potrzymawszy tak godzin 12 lub 18 w miernie ciepłéj izbie, wynieść mięso na zimno, i gdy się przejmie solą przez dni 8 lub 10, zawiesić one w słodowni, lub w łaźni naszéj chłopskiéj, nad samym otworem piecowym, by się razem piekło i dymiło; nazajutrz jeszcze w chłodniejszym dymie na dni 3 lub 5 zawiesić. Inni na sznurkach zanurzają wołowe mięso pierwiéj osolone w wodzie wrzącéj na parę minut, potém je nacierają solą z saletrą i otrębiami, a nakoniec wędzą w dymie chłodnym, zawieszając wysoko w kominie przez 8 lub 10 dni.

Hamburskim zaś sposobem tak się wędzi. Do gotującéj wody wrzuca się mięso, gdy się w niéj raz zagotuje wyjmuje się je natychmiast z wody, naciera solą. do półtrzecia funta któréj, dodaje się 2 łóty saletry, i sadzi się do ciepłego pieca na 12 godzin. Potém obwija się papierem i wiesza w dymie na dni 5.

Prosięta obwędzane. Prosięta duże od miesięcy 3

lub 4, oparzywszy oczyścić, rozpłatać wzdłuż na pół, odciąć im głowy, wybrać kości grzbietowe, i póki ciepłe natarć solą, na każdy funt któréj, dodaje się saletry pół łóta; gdy tak rozłożone na stole ostygną, składają się do paczka, przysypując lekko solą, bobkowym liściem, rozmarynem, i pieprzem angielskim; nacisnąwszy denko kamieniami, wynieść na chłód na dni 10. Po upłynionym tym czasie, złożyć obie połowy razem, i położyć pod prassę czyli deskę naciśniętą kamieniami na dni 2. Gdy ściecze sok, wytrzeć wilgoć płótnem, osuszyć nieco na powietrzu przeż godzin kilka w cieniu, potém obwinąć w papier pokłóty tak, aby dym mógł przechodzić, wędzić dni 6 lub 8. Do użycia odgotowują się w wodzie do chrzanu, albo się z nich zupy wyciągają.

Ogólna informacya solenia wędlin. Na 100 funtów wieprzowiny, bierze się soli prażonéj, to jest, jak najlepiéj wysuszonéj w piecu, potém stłuczonéj i przesianéj przez przetak funtów 5, do niéj dodaje się saletry łótów 5, bobkowego liścia łótów 5, angielskiego pieprzu łótów 5, goździków 3½, kolandry 10 łótów, wszystko to powinno być stłuczone prócz kolandry; czosnek też i cébula mogą być użyte do wędlin, przez tych co je lubią. Zaraz po osmoleniu i oczyszczeniu powierzchownêm wieprza, krew się z niego zlewa do naczynia i wynosi na zimno, a wnętrzności wypuszczają się do necek wyłożonych śniegięm, po wierzchu też się onym nakrywają tak, aby stygnąc jak najprędzéj kiszki nie przały, ale były mocne i zdatne do użycia. Potém się one zwyczajnym sposobem czyszczą i myją, nie skrobiąc wcale nożem, ale tylko ostróżnie koło nich obierająo tłustość. Kiszki te w wodzie się trzymają, albo gdy nie mają być zaraz użyte, zawieszone zamrażają się, a potém się odmaczają w wodzie. Świeżo rozebrane szynki, kumpie i inne części wieprzowe, przeznaczone na wędliny, nacierają się póki ciepłe i dymiące, solą z saletrą i rozkładają się na stole, każda osóbno, i nie składają się

w paki, aż zupełnie tak leżąc ostygną, inaczéj wędlina nabrałaby przykrego sprzałego smaku. Paczki. w których się wędlina soli, powinny być niezbyt wielkie, dla tego, by się nią po sam wierzch napełniły. Dno tych paczków wysypuje się solą i aromatami wyżéj wymienionemi, i tąż mieszaniną przesypuje się każdy rząd wędliny, która się powinna jak najściśléj i najszczelniéj układać, by się powietrze wkradać nie mogło w próżne miejsca między nią zostawione. Jeżeliby nawet inaczéj nie można było tych dziur zapełnić, to użyć do tego obrzynków od słoniny, gdyż mniejsze sztuki wędliny, jako polędwice i ozory, lepiéj jest w osóbnym solić paczku, dla tego, iż one mniéj się cokolwiek osalają. Gdy się tak paczek po sam wierzch wypełni, ostatnia warstwa wędliny przykrywa się grubo solą i aromatami, i naciska się dnem i kamieniami, a potrzymawszy tak wędlinę przez dwie pory w umiarkowaném cieple, by się solą przejęła, zabija się ją wierzchnim dnem, osmala się jak najstaranniéj po wszystkich szparach, i przechowuje się tak w chłodném, ale niemarznącém miejscu, przewracając w tydzień raz lub dwa paczki, na inną stronę, by rosół wskróś jednostajnie wędlinę przejmował (*). W Marcu wyjęta z paków w dzień pogodny, tarza się w pszennych otrębiach (**), wywiesza się na wiatr na dni 2 lub 3, tak, aby tylko obeschła z wilgoci, ale nie wywietrzała i wigoru swego nie straciła przez zbyt długie trzymanie jéj na powietrzu; potém się wędzi w dymie, głównie to mając na uwadze, iż najbar-

(*) Dobrze jest część wieprzowiny nie wędząc jéj wcale, przechowywać soloną w paczkach na użytek letni. Paczki te powinny być bardzo małe, tak żeby się w każdym nie więcéj jak dwie szynki mieściło, i nieco innéj drobniejszéj wędliny. Te się wyżéj wymienionym solą sposobem, a paczki dobrze osmolone wpuszczają się w lód. Na wiosnę przechowana, tak świnina delikatna jest, często nawet w sztukamięsie świeże mięso zastąpić może.

(**) Można też oszyć w płótno stare lub w papier okręcić.

dziéj z początku wolnym i prawie zimnym okurzać ją dymem, potém zaś coraz mocniejszym, ale nigdy gorącym, gdyż od tego wędlina sprzać i zepsućby się mogła. Dobrze jest nawet z początku wędzić wszystkie mięsa przerywając, to jest po godzinie lub dwóch lekkiego dymienia, przydusić na godzinę dym w wędlarni, i działanie to trzy lub cztéry razy w dzień ponowić; po trzech dniach dłużéj już dymić, w nocy tylko przestanki dając, dymu zaś gorącego bardzo nie rozniecać nigdy. Dym ten najlepiéj się utrzymuje gniłemi trzaskami, gałęziami jodłowemi, sosnowemi i jałowcowemi. To jeszcze trzeba mieć na uwadze, aby zaczynać wędzić w dzień pogodny, aby na wędlinie nie było żadnéj wilgoci. W czasie wędzenia ochraniać też trzeba wędlinę od wszelkiej wilgoci, strzegąc szczególnie, by z góry na oną nie zaciekało. Niektórzy nie wywietrzając wcale wędliny tarzają ją tylko w pszennych otrębiach, tak, aby się niemi powierzchnia całkiem okryła, i natychmiast rozwiesiwszy ją w wędlarni, podkurzają, ale z przestankami, i to w tak letnim i niegorącym dymie, by wędlina od niego ugrzać się i sprzać nie mogła. Sama nawet doświadczyłam tego sposobu i miałam wyborną i soczystą wędlinę. Lecz ktoby nie miał pewnych i doświadczonych ludzi, którzyby przestrogi tu zawarte najdokładniéj wypełniali, ten lepiéj zrobi, jeśli pierwiéj na wietrze osuszy trochę swą wędlinę; gdyż jedna niedbałość albo nieuwaga, wszystkoby popsuć mogła.

Dymienie samo przeciągać się może dla grubéj wędliny do 3-ch tygodni; mniejsze zaś sztuki, jako polędwice, ozory, salcesony i kiełbasy, po dwóch tygodniach dymienia już są dostatecznie uwędzone, Wreszcie zależy to do uwagi każdego żeby zrozumieć, kiedy należy zakończyć dymienie wędliny.

O przechowywaniu wędliny. Po dostateczném uwędzeniu wędliny, można ją trzymać rozwieszoną w miejscu zacienioném, gdzieby powietrze miało lekki przy-

stęp, jak naprzykład w samejże wędlarni, mającéj kraty drewniane zamiast okien. Ale zazwyczaj w Czerwcu zagnieżdżają się w wędlinie robaki, trzeba ją czasem zlekka dymem zimnym przekurzać, a przechowa się jak najlepiéj.

Niektórzy przed Czerwcem wynoszą wędlinę z wędlarni i przesypują ją żytem suchém, w fasach, albo w samychże zasiekach. Prawda, iż ta ostróżność od robactwa broni, alę też żyto wyciąga wszelki wigor i soczystość z wędliny, która tak przeschłszy staje się twardą, suchą i niesmaczną.

W wielu miejscach osuszoną dobrze na wietrze wędlinę przechowują w beczkach, przesypując ją chmielem suchym (chmielu robactwo nie lubi); beczki te grubo z wierzchu chmielem okryte, naciskają się mocno dnem i kamieniami i przechowują się w miejscu chłodném, a suchém. Jeśliby chmiel odwilgotniał, to go odmienić, albo ten sam na piecu wysuszyć, wędlinę też na wiatr wywiesić przez dni kilka, a potém ją znowu w beczki pakować. Jednak jeśli od razu chmiel się wziął dobrze suchy, rzadko się bardzo zdarza potrzeba zmieniania, lub przesuszania go na nowo.

Inni nakoniec obwiniętą, a raczéj oszytą w stare płótno wędlinę, przesypują w pakach popiołem suchym, i utrzymują ją w miejscu chłodném a suchém. Popiół broni ją od robactwa i od zbytniego przeschnięcia. Zaglądać jednak często należy, czy nie odwilgotniała zbytecznie wędlina; jeśliby się na niéj rodzaj pleśni okazał, natychmiast ją wyjąć, przetarć, dobrze na wietrze osuszyć, a nawet, jeśli można, dymem zimnym przez dni trzy okurzyć, a potém albo ją do świeżego suchego popiołu włożyć, albo na jakiś czas do żyta dla przeschnięcia, a potém znowu do popiołu.

Taki sposób utrzymania wędliny, najwięcéj się do małych sztuk zastosować może, które łatwo oszyć w starzyznę.

Przesychającéj wędlinie wigor i soczystość przywrócić. Trzeba ją tak, jak tu wyżéj opisano, w popiół zagrzebać, a w nim odejdzie i nabierze niejakiegoś wigoru: sama tego nie raz doświadczyłam.

Albo również obwiązaną w stare płótno, zakopać szynkę, lub inną jaką wędlinę, na 2 pory do ziemi niezbyt suchéj, ani też nadto wilgotnéj, na pół łokcia głęboko.

Szynki, są to łopatki wieprzowe, na których się wierzchnia skóra zostawia; są więc tylne i przednie, ostatnie mniejsze od pierwszych. Korzystniéj jest więcéj szynek wyrabiać z kabanów, to jest z młodych roczniaków, jeśli się te ukarmiają, aniżeli ze starych wieprzów, których grubą i tłustą skórę pokrywającą łopatki, okraja się razem z połciami słoniny, a oberznięte łopatki przyrządzają się na kumpie. Zwyczajny u nas sposób ich solenia, wędzenia i przechowywania, wyżéj opisałam w ogólnéj informacyi o wędlinie, tutaj tylko dodam, iż za granicą, mianowicie w Hamburgu, gdzie sławne urządzają wędliny, do 9-ciu funtów soli dodają 5 łótów saletry i funt cukru sproszkowanego; tą mieszaniną nacierają ciepłe jeszcze szynki, a gdy te leżąc wolno rozłożone na stole ochłodną, składają je jak u nas do naczyń, posypując resztą téj mieszaniny. Po kilku dniach osuszone szynki na powietrzu, wędzą zwyczajnym sposobem w kominie lub wędlarni. Próbowałam u siebie tego sposobu i znalazłam, iż cukier wiele się przyczynił do skruszenia szynek, ale robactwo prędzéj w nie wpadało jak w nasze zwyczajne. Często najlepsze nawet szynki psują się przez nieumiejętne gotowanie; umieszczę więc tu sposób ich przyrządzenia. Najprzód, poderznąwszy i podjąwszy wierzchnią skórę, szpikuje się szynka, czyli natyka gwoździkami i wykłada się liściem bobkowym, a po przyłożeniu znowu skóry, oblepia się ze wszech stron ciastem chlebowém i razem z chlebem sadzi się do pie-

ca. Gdy się ten upiecze, wyjmuje się szynka z pieca, i natychmiast obłamuje ze skorupy chlebowéj. Kabanie zaś młode i małe szyneczki nie zapiekają się w chlebie, lęcz tylko się w wodzie gotują; natychmiast jednak po ugotowaniu wyjmują się z wrzącéj wody, leżąc bowiem w ciepłéj wodzie mogłyby sprzać, i straciwszy kruchość stać się łykowatemi. Szynka jest najsmaczniejsza jeśli jest ciepła na stół podaną. Niektórzy surową, dobrze uwędzoną, mają za zdrówszą i smaczniejszą od gotowanéj.

Kumpie. Są to łopatki wieprzowe, tylne i przednie, z których zerznięto skórę, dla dodania jéj do sadła; niektórzy robią je płatane, to jest wyjmują z łopatki kość, a mięso krojąc w słoje czyli kawałki przeciwległe, nie zupełnie do końca rozkrojone i trzymające się jedne przy drugich, wyciągają je w podłużną sztukę wędliny, zupełnie do łopatki niepodobną. Ten jednak sposób, lubo powszechnie używany, nie jest dogodny, pod tym względem, iż tak porozrzynane mięso z obu stron się w dymie okopca, trzeba go wiele obrzynać i odrzucać, chcąc go użyć; prócz tego prędzéj jełczeje. W całku zaś zostawione kumpie, byle tylko przez staranne i dobre przechowywanie były zastrzeżone od robaków, aż do późnéj jesieni są wyborne do użycia. Sposób ich solenia, wędzenia i przechowywania, patrz w ogólnéj informacyi o wędlinie.

Polędwice i Ozory zaraz po odjęciu z wieprza kładą się do krwi wieprzowéj na dwie pory, i trzymają się w miejscu niecieplém, ale i niemarznącém. Potém się wyjmują, a osiękłe ze krwi i dobrze z niéj otarte do sucha (*), układają się jak najszczelniéj w paczku małym, przesypując rzędy następną mieszaniną. Na 40 funtów polędwic i ozorów, bierze się soli prażonéj funt i ćwierć, saletry łót jeden, pieprzu angielskiego tyleż, pieprzu

(*) Wybijają się mocno ciężkim kawałem żelaza lub drzewa, dla tego, aby były kruche.

prostego i bobkowego liścia, goździków, kolandry po pół łóta; to wszystko stłuc drobno, prócz kolandry, która powinna być trochę tylko przetłóczoną, i wymieszać razem. Paczek powinien być aż po sam wierzch napełniony, jeśliby na to polędwic i ozorów nie stało, tedy okrawkami od słoniny, albo żeberkami dopełnić go należy. Po usoleniu dwie pory trzeba je trzymać w stancyi miernie ogrzanéj, dla tego, aby się sól rozeszła, a potém zabiwszy starannie dno wierzchnie i osmoliwszy paczek, wynosi się go w chłodne miejsce, gdzieby jednak nie marzło, przewracać go co kilka dni na drugą stronę. W Marcu wyjęte i nieco przewietrzone polędwice, naciągają się kiszkami wołowemi, wędzą się w dymie przez dwa tygodnie lub nieco więcéj, według potrzeby.

Polędwice inaczej. Moczyć we krwi wieprzowéj porę jedną, wytarć i posolić z ingrediénciami używanemi do wędlin, i wraz nawlec do grubych kiszek i wędzić.

*Ozory wędzone inacz*é*j.* Tłuste i duże wołowe ozory natarć tłuczoną massą z trochę saletry i suchego majeranu; utłuc soli, jałowcu, angielskiego pieprzu, trochę goździków, dodać trochę nietłuczonéj kolandry, bobkowego liścia, wymieszać to wszystko dobrze, posypać tém dno naczynia, w którém się mają solić ozory, układać je szczélnie, tarzając każdy z osóbna w tych ingredyenciach, nacisnąć mocno kamieniami, a w tydzień przełożyć te co były na spodzie na wierzch, i tak postępować przez trzy tygodnie. Po upływie tego czasu powiesić na wiatr do osuszenia, potém do komina, gdzie się powinny wędzić przez parę tygodni.

NB. Dla odmiany smaku, można nacierając saletrą i majeranem, dołożyć do téj massy parę ząbków utartego czosnku.

Półgąski. Na 20 karmnych gęsi wziąść półkwarty soli, zmieszać z kwaterką saletry i kwartą suchego

majeranu, natarć i posolić tém półgąski. Na trzeci dzień wziąść liścia bobkowego, rozmarynu, angielskiego pieprzu, kołandry, zagotować w garnku wody, ostudzić, wlać do tego kwartę krwi od gęsi, wymieszać, zalać tém półgęski, nacisnąć deską, potém kamieniami, i postawić w chłodném miejscu na 3 tygodnie, uważając aby były rosołem objęte. Potém wytarć do sucha, zawinąć w papier i wędzić 2 tygodnie, a potém na wiatr wywiesić.

Żeberki kabanowe młode z zostawioną na nich tłustością i skórą, przecinają się tylko na pół lub na trzy części w kierunku kości, i posolone razem ze wszystką wędliną w pakach, na wiosnę się wywietrzają i wędzą. Żeberki zaś od dużych wieprzy obrzynają się ze skóry i tłustości, która stanowi najlepszą część słoniny, to jest, boki środkowych połciów, a same porąbane w kawałki, osolone dobrze prażoną solą i nieco opieprzone, gdy ostygną zupełnie, składają się przesypując tąż solą w dobrze oczyszczone żołądki czyli slazki wieprzowe, ale tak szczelnie i tęgo jedne przy drugich, żeby nigdzie w próżne miejsce powietrze się wkraść nie mogło. Gdy się tak żołądek napełni do tego stopnia, że się obie strony jego ledwo dadzą ściągnąć, wtenczas je zszyć z sobą, a gdy poleżą pod prasą dni trzy, wynieść je na chłód, gdzie niech leżą aż do Marca; wtenczas wędzić je w dymie, jak każdą wędlinę. Póki świeże i niezjełczałe, te żeberka używać nawet się mogą na stół, do wszelkich zup kwaśnych, a rosół z nich równie dobry się wygotowywa jak z półgęska wędzonego. Można jeszcze do środka razem z solą wsypać nieco majeranu, kolandry, a nawet czosnku drobno ukrajanego.

Grudzizna, jest to kość piersiowa z zostawioną na niéj tłustością i skórą.

Głowizna: głowa dzieli się w każdym wieprzu lub kabanie na parę szczęk i parę głowizn z uszami.

Okorki, są to golenia, czyli wyższa część nóg wieprzowych, które się od szynek i kumpi odcinają, i potém zawędzają. Przy kabanich zaś szyneczkach okorek się zostawuje nieoderznięty, jako zbyt mały.

Salcesony Litewskie. Do 10 funtów dobrze wyżyłowanego mięsa wieprzowego, dobrze skrążanego, dodaje się 3 funty wołowiny i 2 funty źwierzyny (*), również urządzonéj. Pieprzu prostego 2 łóty, angielskiego łót jeden, goździków, majeranu, bobkowego liścia po pół łóta, soli prażonéj łótów 20, saletry łót 1. Wszystkie te zaprawy powinny być drobno stłuczone i przesiane. Wymieszać je dobrze z mięsem, które wybijać mocno dębowemi stęporami, dodawszy do niego kubek spirytusu. Gdy się dobrze ubije na massę, włożyć weń słoniny podskórnéj, w kostki krajanéj, twardéj od karku, pół funta, i wymieszawszy należycie, nakładać tę massę do kiszek grubych wołowych, uciskając tęgo, aby się powietrze wewnątrz nie zakradało w próżne miejsca; po wierzchu trzeba ręką ciągle w dół mięso posuwać i pociskać zwolna, strzegąc się aby kiszka nie pękła, wewnątrz zaś najlepiéj tłoczyć mięso wałkiem drewnianym. Gdy już będą salcesony należycie napakowane, trzeba je uwiązać na dwie strony w pałeczki płaskie, nieco od nich węższe i położywszy pod lekką prassę, trzymać dni dwa w miernie ogrzanéj izbie, a potém wyniosłszy w miejsce chłodne, nacisnąć je znowu deską i kamieniem, dodając stopniami coraz więcéj ciężaru; po dwóch tygodniach wyjęte z pod prassy wywiesić w chłodném miejscu. W Marcu rozwiązawszy na nich pałeczki, przewracając je często, raz jednym końcem, drugi raz drugim do dymu, dymić je w chłodnym dymie dwa tygodnie, i jeszcze przewietrzywszy je tydzień lub

(*) Łosiny lub sarniny.

dwa, składać potém do żyta suchego, chmielu, siana lub popiołu.

NB. Niektórzy zamrażają mięso na salcesony, dla tego, żeby się łatwiéj krajało, ale że przez to traci część swego wigoru, radzę je zaraz świeżutkie krajać jak można, nożem, odrzucając wszystkie twarde żyły, potém je w neckach usiekać można siekaczem. Im grubsze i szersze kiszki biorą się na salcesony, tém się one lepiéj w nich ubić i ucisnąć dadzą, a tém samém będą lepsze i soczystsze.

Salcesony Litewskie inaczéj. Na 14 funtów mięsa wieprzowego, z żył obranego i drobno usiekanego, 7 funtów wołowego, funt soli uprażonéj i miałko utartéj, pieprzu prostego tłuczonego łutów 3, angielskiego tyleż, kubek spirytusu i troszkę utłuczonéj saletry. Wymieszać to wszystko razem mocno, kiszki wytarć do suchości i nadziewać dosyć wolno. Zawiązać salcesony, przycisnąć deską nałożoną kamieniami przez dwie doby, zawiesić na tydzień w kominie, a potém na miesiąc na powietrzu. Konserwować w sianie lub w przesianym i wysuszonym popiele, odmieniając co tydzień jedno lub drugie. Trzymać w miejscu chłodném, lecz niezbyt zimném.

Salcesony włoskie. Mięsa wieprzowego chudego od łopatki, jak najlepiéj wyżyłowanego funtów 23, wołowego funtów 4, pokrajawszy je w kawałki drobne, wyłożyć na przetak i przez godzin 24 trzymać tak w miejscu miernie ogrzaném, aby cała wilgoć z mięsa osiękła. Osóbno słoniny podskórnéj, twardéj od karku funtów 6, pokrajać w kawałki niewielkie, płaskie, i solić 12 łótami soli prażonéj, takoż na 24 godziny. Gdy tak mięso osięknie, usiekać go miękko jak farsz, osolić funtem soli, z dodaniem prostego pieprzu drobno tłuczonego łótów 2, ditto białego nietłuczonego łót 1, cynamonu łótów 2, saletry łót 1, gałkę jedną muszkatową uskrobaną i kilka kropel przetłuczonego

czosnku. Kiszki, do których się pakują salcesony, mają być wieprzowe, gładkie krzyżowe, kilką dniami przedtém posolone, a potém w winie kilka godzin pomoczone (*); kiszki te trzeba odwrócić, i przed nakładaniem w nie mięsa, nakłóć drócianą szczotką, albo po prostu igłą lub szpilką. Po napakowaniu ich jak najtężéj, trzeba mocno związać, osuszyć na wietrze, a potém dymić przez tydzień lub dwa trocinami olchowemi, lub trzaskami z kolandrą i jałowcem. Zdjęte powiesić na wolném powietrzu, oczyszczając starannie z pleśni. W przepisie, który dostałam z zagranicy, każą to oczyszczenie robić szczotką umaczaną w oliwie z winem, ale ja swoje kazałem spirytusem naprowadzić po otarciu z pleśni. Były wyborne, lepsze od tych wszystkich, które mi się kiedy jeść zdarzyło.

Salcesony Włoskie inaczéj. Mięsa wieprzowego od polędwicy, obranego z żył i tłustości funtów 12, wołowego funtów 4, usiekać najdelikatniéj, wymieszać. Pokroić w kostkę 3 funty słoniny, włożyć do mięsa, dodać funt soli, parę łótów pieprzu prostego i angielskiego, goździków, (wszystkie te zaprawy powinny być mocno utłuczone), wygniatać to wszystko rękami przez pół godziny, nakryć serwetą i zostawić na noc. Nazajutrz napychać kiszki najtężéj, zawiązać, wywiesić na wiatr na dni parę, po czém wędzić jałowcem jak każde.

Salami Włoskie. Pięć funtów mięsa wieprzowego z polędwicy drobniutko naskrobać, żyły odrzucić, i zmieszać z drobno usiekaną i utartą z solą cébulą, tyle jéj wkładając, aby mocno czuć się dawała. Dodać 10 łótów soli, trochę pieprzu, wymieszać i nadziewać mocno kiszki, wkładając po trochu mięsa, aby je dobrze napchnąć; nakłóć mocno grubą igłą, związać, wałkować po stole w serwecie, poprawić, czyli mo-

(*) U mnie spirytus zastępuje wino.

cniéj napchnąć, związać mocno szpagatem, i wieszać do dymu.

Te salami robić krótkie, na półtory ćwierci.

Salcesony na długie chowanie. Mięsa wołowego funtów 10, świniny chudéj funtów 10, świeżéj słoniny funtów 2, soli drobno utłuczonéj funt 1, pieprzu prostego 2 łóty, goździków łót, czystéj wody kwarta. Mięso wołowe i świnie wyżyłować, poszarpać czy zeskrobać najdrobniéj i w makotrze roztarć na jedną pulchną massę. Natenczas dodać drobno pokrajaną słoninę, trochę utłuczonéj saletry, i wyżéj wymienione ingredyencye, rozmieszać to i ugnieść rękami najmocniéj i postawić na 24 godzin na zimnie. Napełniać tęgo kiszki wałkując na stolnicy, zawiązać, wywiesić na kilka godzin na wiatr do suszenia, i wędzić przez 2 tygodnie,

Salcesony gospodarskie. Pokrajać drobno 10 funtów wieprzowego, 5 wołowego mięsa. Podprażyć i utłuc pół kwarty soli, trochę saletry, kwaterkę niepełną spirytusu, pieprzu prostego w ziarnach łót 1½, tyleż tłuczonego, angielskiego tłuczonego pół łóta, goździków łót. Wszystko to wymieszać dobrze i tą massą nadziewać mocno kiszki, pozawiązywać, wałkować na stole, i tak na noc zostawić. Nazajutrz nacisnąć, niech tak leżą przez tydzień, osuszyć na wietrze, wędzić w dymie przez dwa tygodnie, i znowu na wiatr wywiesić. Chować w suchém życie lub sianie.

Salcesony Wiedeńskie. Mięsa wołowego funtów 5, wieprzowiny funtów 3, oczyściwszy dobrze posiekać drobniutko, słoniny funtów 3 w małe kostki pokrajać, wymieszać to dobrze, mięso na przetaku zostawić przez 24 godziny, a słonina osolona 4-ma łótami soli, przez ten czas niech będzie w naczyniu jakiém. Potém wsypać soli łótów 10, kardymonii 3 łóty, pieprzu prostego utłuczonego 4 łóty. Wymieszawszy i ugniotłszy to dobrze napakowywać tą massą kiszki

wołowe, mocno je napychając i ugniatając, a nakłówszy je naokoło, postąpić jak z poprzedzającemi.

Albo bierze się chude mięso wołowe, chuda wieprzowina i świeża słonina po równéj części, zaprawia się zaś i urządza jak wszystkie wyżéj opisane salcesony.

Salcesony na prędki expens. Swininy funtów 2½, wołowego mięsa funt 1, cébuli smażonéj w maśle ¼ funta, tyleż surowéj, rokambułu lub czosnku, według upodobania piórek 2 lub 3, soli łótów 4, saletry ¼ łóta, pieprzu prostego pół łóta, albo trochę więcéj, według upodobania. Wszystko to razem wymieszawszy, napychać tęgo tą massą kiszki wieprzowe lub wołowe, dobrze oczyszczone, a zawiązawszy je mocno, wywiesić na trzydniowy wiatr, a potém podkurzyć w dymie przez tydzień lub dwa i używać natychmiast, bo na długą konserwę służyć nie mogą.

Kiełbasy do wędzenia. Mięso wieprzowe nietłuste pokrajać drobno, dodać do niego wołowego część czwartą. Na 24 funty tego mięsa, bierze się soli funt 1, saletry łót 1½, pieprzu prostego łótów 2, angielskiego łót 1, czosnku utartego ząbków kilka. Wszystko to dobrze się miesza, napchawszy tém kiszki nie zbyt grube, wynosi się do zimnego miejsca, gdzieby wisząc doczekały się marcowego wiatru, na którym gdy się nieco przewietrzą, wędzą się w dymie przez tydzień. Póki świeże są wyborne, ale przy końcu Maja zaczynają już jełczeć, i nie mogą już być na śniadanie podawane, w zupach zaś kwaśnych mogą być jeszcze użyte.

Kiełbasy na świeże użycie. Trzy części chudéj, a jedną część tłustéj wieprzowiny, kroi się w niezbyt drobne kawałki. Na pół puda takiego mięsa, bierze się pół funta soli, łót majeranu przesianego, 2 łóty pieprzu prostego i 4 lub 5 szklanek bulonu czyli smaku wygotowanego z kości i obrzynków wieprzowych, w którym się też poprzednio ugotowało pół funta cébuli siekanéj. Wymieszawszy dobrze robić kiełbasy

przez formę, nie napychając ich tęgo, boby się potém w gotowaniu pękały. Gdzie tylko widać w kiełbasie zaskórne powietrze, tam trzeba szpilką przekłóć dla wypuszczenia go, a nawet i wskróś na około można kiełbasy ponakłówać. Zrobione wrzucać na pół godziny do zimnéj wody, a potém pozawieszane sznurkami na żerdkach, trzymać w chłodzie. Inny sposób urządzenia tych kiełbas, jest, iż zamiast buljonu lub smaku, leje się do nich takaż proporcya wody dobrze ciepłéj, a cébuli pół funta surowéj usiekawszy drobno, niegotowanéj się dodaje. Takie nie tak prędko się psują i jełczeją, a równie są dobre. Jedne i drugie tak się gotują: włożywszy je do rądla, lub lepiéj jeszcze do misy glinianéj, podłożyć pod nie pokrajanéj w cienkie płatki świeżéj słoniny, zalać je wodą lub kwasem burakowym, i wstawić do pieca, gdzie się gotują i tuszą razem; niektórzy je też piwem zalewają zamiast wody.

Würszty czyli *Blutwürszty*. Wziąwszy od wieprza 3 funty podbrzusia, głowiznę i letkie, gotować je zalawszy wodą przez półtory godziny, a dodawszy potém wątrobę jeszcze pół godziny gotować. Potém trzeba wątrobę i letkie posiekać jak najdelikatniéj, podbrzusie zaś i głowiznę pokrajać w duże kostki, osolić to kubkiem soli, z dodaniem łóta pieprzu prostego i ćwierci łóta angielskiego (*). Potém wlać mniéj więcéj półgarnca krwi roztartéj, uważając, aby się nią farsz zwilżył do tego stopnia, żeby był dosyć rzadkawy i lekki, a nie przegęszczony. Wymieszawszy to wszystko jak najdoskonaléj, napełnić tym farszem dwie części kiszek wołowych lub grubych wieprzowych, a w niedostatku ich użyć można dobrze oczyszczonego żołądka. Związane i wyrównane kiszki gotują się w wodzie przez pół godziny; jeśli za przebi-

(*) Kto lubi majran, może go dodać.

ciem lub ukłóciem ich widelcem, tłustość się tylko, a nie krew sączy, dostatecznie już są ugotowane. Wtenczas obmywają się kiszki wodą zimną, i położone na stole przyciskają się deską dla spłaszczenia przez parę godzin, potém się wynoszą na zimno. Jeśli się mają zaraz używać, do zaprawy ich dobrze jest dodać cébuli upieczonéj lub dobrze usmażonéj w tłustości, ale jeśli się robią na długą konserwę, to się do nich cébula nie kładnie, ale się je obwędza w chłodnym dymie przez tydzień lub 10 dni w kominie. Odmiany tych kiszek są takie: jedne się robią z saméj głòwizny, któréj jedna połowa drobno się sieka, a druga w bujniejsze kostki kraje, inne się robią z samych wątrob, letkich i podbrzusia, bez głowizny.

Kiszki czarne. Mąki gryczanéj grubéj, nie z pod krup wziętéj, ale z samych krup osóbno robionéj kwart 3½, krwi wieprzowéj roztartéj i przecedzonéj garniec 1, mléka gorącego pół garnca, tłustości wieprzowéj gorącéj kwarta 1½, soli łótów 3, pieprzu prostego pół łóta, angielskiego ćwierć łóta. Rozmieszawszy tę massę nalewać nią kiszki cokolwiek więcéj jak do połowy, żeby mąka miała dosyć miejsca do rozbrzęknienia po ugotowaniu. Wtenczas pozawiązywawszy kiszki, gotować w wodzie na mocnym ogniu trochę więcéj jak kwadrans. Wyjęte gdy nieco przestygną w izbie, wynoszą się na zimno, gdzie się rozwieszają. Biorąc je do użytku trzeba kiszki pokrajać, usmażyć je w tłustości i ciepłe podawać.

Kiszki czarne innym sposobem. Do garnca krwi wieprzowéj mleka słodkiego kwart 3; do gorącego nakrążać tyle bułki pszennéj, aż w nią powoli wszystkie mléko wsięknie. Gdy już dobrze rozmoknie, roztarć ją jak najstaranniéj, zmieszać ze krwią, posolić 3 łótami soli, dodać pieprzu prostego pół łóta, angielskiego ćwierć łóta, słoniny funtów 4 drobno usiekanéj, talerz podsmażonéj cébuli, majranu ¼ łóta, wymieszać

to wszystko razem, przygrzać zwolna na rozżarzonych węglach, ostróżnie żeby nie podrumienić, ciągle mieszając. Odstawiwszy rądel od ognia, napełniać tą massą kiszki do połowy, mieszając ciągle, aby się gęszcza od krwi nie odłączała. Kiszki pogotować z kwadrans w wodzie. Chcąc je użyć, trzeba tak samo smażyć w tłustości jak poprzedzające.

Kiszki białe gryczane. Krupek drobnych gryczanych moczonych kwart 2½, przetarć dwóma jajkami i wsypać do 3 kwart wrzącego mléka, które się z kwartą tłustości wieprzowéj zagotowało; wymieszawszy doskonale krupki, żeby się w gruczołki nie zebrały, trzymać je tak minut ze trzy na ogniu dużym, a zaprawiwszy pół funtem lub trzema ćwierciami cukru i dodawszy rodzének dużych i drobnych, wymieszać i na kładać do kiszek lekko, żeby krupki miały w czém rozbrzękać i przybywać; a zawiązawszy kiszki wrzucić je do waru, i w nim kwadrans gotować. Potem smażyć w tłustości i ciepło podawać.

**NB.* Rożne są gatunki krupek, jedne więcéj, drugie mniéj przybywające, według dobroci ziarna, z którego się robią; dla tego dodać trzeba trochę mléka z tłustością, jeśli się postrzeże, iż kasza jest nadto gęsta. W przeciwnym razie, krupek trochę dosypać. Kiszki powinny być dobrze oczyszczone i solą natarte, aby żadnego w nich przykrego odoru nie pozostało.

Kiszki ryżowe. Mléko zagotować, dodając czwartą część tłustości. Ryż wymyty i przesiany przez rzadki przetak zagotować w wodzie, odcedzić potém i wrzucić do wrzącego mléka z tłustością; odstawiony od ognia potrzymać czas niejaki, aby nabrzękł, pogotować go nieco tak, aby był wpół odgotowany. Zdjąwszy z ognia zaprawić pół funtem cukru, dodać rodzének, cynamonu łót, 15 sztuk gorzkich, a garść słodkich migdałów, wymieszać, ostudziwszy kaszę dodać do niéj 10 jaj mocno rozbitych; nadziewać kiszki lekko do połowy, pozawią-

zywać je nakłówszy nieco, i gotować kwadrans lub pół godziny w wodzie, według tego jak kto lubi: rozgotowany lub nieprzegotowany ryż. Wyjęte zastudzić, a dając do stołu podsmażyć w tłustości.

Kiszki z gęsich wętróbek. Utarć w cierlicy wętróbki, dodać bułki tartéj, gęstéj śmietanki pół szklanki, muszkatowéj gałki, majranu, rakowego masła ¼ funta, kubek czerwonego wina, smażonéj cébuli, 4 żółtka, rozmieszać to dobrze i nadziewać tém lekko kiszki, przewiązując je co 4 cale. Potém gotować w buljonie, wyjąć je, zanurzyć w zimnéj wodzie, wymyć, a potém smażyć w maśle.

Słonina soli się osóbno, nie razem z inną wieprzowiną; do niéj nie bierze się ani saletry, ani pieprzu, tylko na każdy funt słoniny, dobrze ze wszelkiego mięsa oberzniętéj, odważa się dwa łóty soli prażonéj. Piérwszy połeć kładzie się skórą na spód do płaskich necek, a ponakrawawszy słoninę aż do skóry w odstępach na 3 lub 4 palce szerokich, posypuje się miałką solą cały połeć i tęż wciera się w narznięcia, toż samo robi się z drugim połciem, który słoniną kładnie się na piérwszy, trzeci kładzie się skórą na skórze i tak daléj, ile ich jest wszystkie się układają, a przycisnąwszy deską i kamieniami zostawują się przez 2 lub 3 tygodnie, przewracając niekiedy połcie tak, żeby ten, co leżał na wierzchu poszedł na dół, przez co je sól równo wszędzie przejmie. Potém wyjmują się połcie, osuszają nieco na wietrze, i albo chowają w miejscu suchém i chłodném, a nieprzystępném powietrzu, albo się zawędzają w zimnym dymie, co chociaż nadaje trwałość słoninie, jednak jéj udziela niemiły dla wielu zapach dymu. Według mnie lepiéj jest solić pokrajaną w kawałki słoninę, w paczkach szczelnie zakrytych i takoż w miejscu suchém i chłodném utrzymywanych. Równie pewny i doświadczony sposób przechowywania słoniny świéżéj i niezjeł-

czałéj jest następny: Pokrajaną w duże kawały, osolić dobrze, i trzymać tak w naczyniu jakiém przez dni 18, po których wyjąwszy uwijać te kawały w siano na piecu ususzone, a układając je w paczek, którego dno sianem wysłane, przekładać każdą warstwę témże sianem, tak szczelnie próżne miejsca niém zatykając, by nigdzie powietrze się nie zakradło. W ciągu lata obejrzeć parę razy, jeśli się postrzeże wilgoć jaką na słoninie, tedy ją otrzeć starannie, osuszyć na wietrze, a potém świéżém dobrze wysuszoném sianem na nowo przełożyć i obwinąć. Jeśli jednak siano za piérwszym razem dobrze bywa wysuszone na piecu, rzadko się zdarza potrzeba odmieniania onego. Paczek powinien być szczelnie dnem przykryty i w chłodném, a bardzo suchém miejscu trzymany. Doświadczyłam, iż tak przechowana słonina przez cały rok się nie psuje,

Sadło podlejsze i cienkie kawałki słoniny przesypują się dostatecznie solą i składają się albo do zdora, to jest błony, co żołądek wieprza pokrywa, który się zaszywa i trzyma w miejscu chłodnawém, a suchém, albo się składają w paczki przesypując warstwy solą prażoną. Paczki te powinny być szczelnie przykryte. Zdor wtenczas przetapia się na szmelec czyli tłustość.

NB. Soli brać trzeba łót $1\frac{1}{2}$ na funt słoniny.

Szmalec czyli tłustość wieprzowa. Wszelka tłustość koło kiszek obiera się ostróżnie nożem, i krąża się na drobne kawałki, te składając do rądla trzeba przesypywać solą i topić na ogniu zbierając i zlewając w ślad przez sito do garnków polewanych tłustość, która się rozpuszcza; zaniedbując tego będzie szmelec przypalony i ściemniały, a oprócz tego on się tak dobrze nie stopi i nie oddzieli od skwarek, jak wtenczas gdy te bezpośrednio do rądla przylegać będą; trzeba je tylko mieszać i obracać często, aby się nie przy-

paliły (*). Kto chce mieć więcéj szmelcu, ten, jak mówiłam, nieh sadło składa do paczków, a zdor przetopi na tłustość.

NB. Kto nie ma słojów kamiennych lub polewanych, może tłustość zlewać do drewnianych naczyń, tylko niech się strzeże zaraz je na mróz wynieść, bo szmelec porozpiera naczynie, i wysączy się zupełnie przez szpary klepkowe. Trzeba go więc ze dwa dni potrzymać w mierném cieple, aby stężał powoli, a tak zastygły można już śmiało wynieść na zimniejsze miejsce, gdzie się nie psuje.

Półgąski wędzone i solone. Do 20 par półgąsków. które ważyć mogą pudów 2, bierze się soli jak najlepiéj ususzonéj funtów 2½, saletry łótów 4, kolandry łótów 7, pieprzu prostego łót 1, bobkowego liścia łótów 3, angielskiego pieprzu tyleż, goździków łótów 2, wszystko to, prócz kolandry, stłuc drobno, zmieszać razem; i układając półgęski do paczka, regularnie i szczelnie, przesypywać je za każdym rzędem warstwą téj mieszaniny, aż się paczek napełni do samego wierzchu; potém nacisnąć wierzchem czyli dnem i kamieniami, i trzymać tak w miernėm cieple przez 2 pory, aby się sól dobrze rozeszła. Wtenczas zabić paczki, zasmolić je jak najstaranniéj i wynieść je na zimno, gdzie się paczki 2 razy na inną stronę przewracają. W Marcu utarzane w otrębiach, wędzą się półgęski w dymie, tak jak każda wędlina. Patrz ogólną informacyą wędzenia. Kto ma dużo gęsi, może ich część posolić w jesieni do małych paczków, i te zakopać do lodu pod wiosnę, a latem po jednemu dostawać. Półgąski solone są wyborne po odgotowaniu, gdy się je do chrzanu podaje.

Półgąski zwijane wędzone. Ukarmione tłuste gęsi po zabiciu oczyścić, i oprawione rozciąć przez grzbiet,

---

(*) Skwarki używają się na okraszanie potraw dla czeladzi.

wyjąć z nich wszystkie kości, natarć solą z trochę saletry. i tak układać w naczyniu po dwie, jednę na drugą, mięsem do środka, aby się lepiéj przejęły solą. Nakryć denkiem, nacisnąć kamieniami na dni 8, polewając je codzień własnym rosołem, i co drugi dzień przewracając. Wyjąć, otarć trochę z wilgoci, osypać tłuczonym pieprzem prostym i angielskim z goździkami i cytrynową skórką, zawinąć każdą w trąbkę, obwinąć papierem, obwiązać szpagatem i powiesić na tydzień w dymie.

Mięso latem przechowywać. W wielkie upały, albo też w wielkie słoty, kiedy powietrze przejęte jest ciepłem lub wilgocią, mięso się nawet na lodzie prędko psuje, a na wsi zdarza się często, iż się go zbi
zwyczajny zapas, trzeba więc go wtenczas rą
wały i złożywszy do naczynia szczelnego i d
krytego, zalać dobrze rozsoloną wodą, b
kwartę soli na 5 garncy wody (*). Na suc
mięso czerwienieje i przerabia się na pekelfle
zaś w tym rosole zachowuje wszelkie własności świeżego mięsa, a nawet kruchsze jest od tego, które leży na lodzie. Sposób ten służy szczególnie tym, którzy lodowni nie mają. Dobrze także przechowywać mięso w piwie kwaśném, lub serwatce dobrze ukwaszonéj, surowéj albo przegotowanéj, także w mléku kwaśném, zmieniając jednak w upały co trzy dni to mléko lub serwatkę. Mięso przesypują też prosem, otrębiami, przekładają pokrzywą, albo też uwinąwszy w płachty grubo popiołem osypują. Pieczeń cielęcą, niezbyt świéżą, namoczyć na kilka godzin lub na noc w serwatce, a będzie biała i krucha.

Mięso zepsute odświeżyć. Wypłókać mięso, namoczyć je w czystéj wodzie, potém w zmienionej zago-

---

(*) Słona woda oddaje się potém cielętom lub krowom, dla których jak wiadomo, sól jest lekarstwem albo prezerwatywą od chorób.

tować, odszumować i wrzucić w tę wodę kilka rozżarzonych i niedymiących węgli, te wyciągają wydobywający się gaz z psującego się mięsa i przykrą mu przez to woń odbiorą. Jeżeliby to piérwsze odgaszenie węgli nie pomogło zupełnie, tedy do zmienionéj raz jeszcze, a gotującéj się wody, wrzucają się znowu czerwone węgle. Po kwadransie wyjęte z niéj mięso można już i gotować i przyprawiać jak zwyczajne.

Pekelflejsz aby się nie psuł, soląc wkładać kamyki krzemieniste na dno naczynia, pakować na to solone mięso, znowu przełożyć kamykami, i tak postąpić do końca. Mięso te da się przechować więcéj roku.

Jarząbki zepsute odświéżać. Pomoczyć je nieco w zimnéj wodzie, a potém włożywszy do zimnego słodkiego mléka przystawić do ognia tak, aby mléko raz zawrzało, wyjęte potém pieką się, a będą jak świéże.

Zwierzynę, ptastwo i ryby jak na lodowni utrzymywać. Szytler podaje na to sposób bardzo dobry, który ja od lat kilku u siebie praktykuję, Robi się na to pak czyli skrzynia, któréj wierzch jak najszczélniéj przystawać powinien, aby powietrze do środka nie wchodziło. Dno tego paka powinno mieć poprzewiercane dziury, aby zimno mogło weń wchodzić; stawia się ta skrzynia w lodzie aż po sam wierzch; nadto do połowy téj skrzyni nakłada się lód w drobnych kawałkach, posypuje się go solą i ubija, aby się trwaléj utrzymywał; na wierzch rozściela się cienka warstwa słoniny, a, po niéj prostą ceratę odpowiednią długości i szérokości paku, na niéj układają się ryby, ptastwo domowe oskubane i opatrzone zaraz po zarznięciu, przez co w dni kilka skruszeje. Szytler każe je nawet bibułą napychać, ale się bez tego obchodzi. Także i źwierzyna, która według mnie nie powinna być patroszona, bo tak się najdłużéj konserwuje; ale według Szytlera trzeba ją wypatroszyć i je-

dlinką napchać; układać zaś tak, aby jedne sztuki drugich się nie dotykały. Wieko zamykać trzeba.

Jak zamrażać ptastwo i źwierzynę. W jesieni późnéj, ptastwo utuczone wypatroszyć, przemyć, wiązać po 2 sztuki, pomoczyć w wodzie i wywiesić na mróz, powtarzając po kilkakroć to działanie. Jak dobrze się lodem obleją, składać w paczki, śniegiem przesypując. Tym sposobem przechowuje się ptastwo przez całą zimę.

Zwierzynę jak przechowywać długo. Doświadczyłam nie raz, iż patroszona źwierzyna, czémkolwiek ona się napycha, czy pokrzywą, czy bibułą, prędzéj się daleko psuje od téj, z któréj wnętrzności nie są wyjęte. Przeto radzę kłaść ją niepatroszoną, albo do paku opisanego wyżéj, albo zawieszać ją w lodowni w dolnym zrębie, uważając aby zawsze brać na expens tę, która piérwiéj zabita, późniéj zas przybywającą coraz daléj koleją zawieszać.

Ptastwo zarznięte transportować daleko. Natychmiast po zarznięciu z pierza oskubać, wypatroszywszy napchać bibułą, rozłożyć potém na zimnie aby zamarzło, a wtenczas układa się w paki, każdą warstwę przekładając słomą.

Kaczki do pół zimy przynajmniéj przechowywać świéże do użycia. Kiedy już mrozy nastaną, kaczki nie przetuczone, ala wykarmione w miarę jak zwyczajnie na stół, nie rzną się nożem, ale się im tylko karki, to jest szyje skręcają tak mocno, aby zaraz żyć przestały, i nie skubiąc ich, ani patrosząc, powieszać za szyje na ścianach w lodowni; tym sposobem będą się przechowywać świéże i dobre aż do Bożego Narodzenia. Sposób ten bardzo korzystny, bo nie karmiąc ptastwa, zawsze można go mieć świéżem do pół zimy.

Kaczki dzikie solone. Zdarza się często latem, iż tak wiele ich naniosą myśliwi, że już nie wiadomo

jak ich użyć. Ja każę stare płatać na pół, i tak jak zwyczajne kaczki domowe solić w baryłkach, dodając 1 funt saletry na 2 funty soli, potém ją wkopują w lód, zkąd się w każdéj porze biorą na expens, a przetrwać w nim dobrze mogą do saméj zimy.

Jarząbki na długą konserwę urządzać. Oskubane i wypatroszone jarząbki nadziać farszem z tartéj bułki i słoniny, zwilżonym jajami i osypanym pieprzem i solą, a opiekłszy do połowy te jarząbki w piecu, ostudzone już dobrze, zamaczać w roztopioném maśle, témże masłem zalewa się dno paczka dobrze opatrzonego i osmolonego z wierzchu; gdy stężeje, układają się szczelnie jarząbki jedne przy drugich, zalewają się znowu masłem, a gdy to zastygnie, nowy rząd się jarząbków układa, i tak postępując ciągle, każdy rząd masłem jeden od drugiego, przedzielać, a na wierzchu aby masła przynajmniéj na dwa palce było (*). Wtenczas dno paczka się zabija, po wierzchu zasmala się i na lodzie stawia. Bekasy równie się dobrze tym porządkiem konserwują.

Przepiórki, jemiełuszki i kwiczoły, zupełnie tak się przechowują jak jarząbi, z tym tylko dodatkiem, iż się z nich kostki piersiowe razem z wnętrznościami wyjmują przez grzbiet.

Bekasy marynować na zimę. Oczyszczone bekasy opiekają się na rożnie polewając masłem; gdy będą gotowe, układają się na blachę i stawią w lodowni; skoro dobrze przestygną, trzeba je maczać w rozpuszczoném maśle zmieszaném z małą ilością baraniego łoju; tak przygotowane układają się na blachę; skoro masło będące na nich dobrze zastygnie, wówczas układają się do polewanego słoja lub baryłki, przekładając dobrze bobkowém liściem. Nalawszy z ostróżnością przegotowanym octem z solą, angielskim pieprzem i

---

(*) Kto lubi, niech każe szpikować.

estragonem, obwiązać słój pęcherzem, albo zabić dnem baryłkę, zasmolić ją i do lodu wstawić.

Słomki i jemiełuszki na lato tak się marynują, jak bekasy na zimę.

Głowa wieprzowa lub dzika farszowana na święcone, dekorująca dobrze stół. Gdy się wieprze biją przed świętami Bożego Narodzenia, pamiętać żeby jedną proporcyonalną głowę zostawić niepłataną, jak się zwyczajnie robi na szczęki i głowizny, ale w całku ją posolić w paku z inną wędliną, kładąc ją pod wierzch dla łatwiejszego dostania w czasie potrzeby. W tenczas wybrać z niéj kości i mięso, w samym spodzie przeciąwszy ją, na rozpłatanéj skórze układać warstwy farszu niżéj opisanego, na pół cala grubini, plasterki słoniny, szynki, jaj twardo gotowanych i piklów, powtarzać to póty, póki się tém nadziewaniem głowa nie napełni; wtenczas ją zszyć u spodu białą cienką nitką, i wskróś oszyć głowę po wierzchu płótnem tak, aby jéj formy nie psuć, przerznąć dziury na uszy, przez które się one wypuszczają, dla zachowania na turalnego kształtu. Wkłada się tak urządzona głowa uszami do góry do naczynia, w którém się kładą koście od tejże głowy i oberzniętych łopatek na farsz. Następnie bierze się nóżki, głowę cielęcą, włoszczyzny, kto chce może jeszcze dodać mięsa wołowego lub cielęcego, według upodobania, dla nadania więcéj smaku i esencyi auszpikowi. Zalawszy to wszystko wodą zaprawioną octem, jeśli słabym po połowie, jeśli tęgim to w 3 lub 4 części, tak się gotuje przez godzin kilka, z dodaniem nieco korzeni. Poczém wyjmuje się i zastudza głowę, a auszpik odcedziwszy na durszlak i zebrawszy zeń tłustość przecedza się jeszcze przez serwetę, rozpiętą na 4 nogach przewróconego stołka. Znowu się wlewa do rądla, dodaje pół butelki wina, parę cytryn pokrajanych, kawałek bulonu suchego i nieco soli. Bierze się 6 białków z małą ilością wody rozbitych, i te się

wlewają do gotującego się auszpiku, który trzeba wysadzić na ogniu do tego stopnia, żeby się zastudzona galareta ścinała i krajać dawała; wtenczas jeszcze raz się cedzi przez serwetę, a stygnącym już oblewać głowę dobrze zaziębioną; jeśli od razu pięknie się nieoglaseruje, to powtórzyć polewanie choćby razy kilka. Potém przełożyć ją na czysty półmisek i ogarnirować piklami rozmaitemi zielonemi i jagodami głogu, wiśni, berberysu i porzeczek w occie marynowanemi z cukrem lub miodem.— *NB.* Kto chce tę ruladę z głowy wieprzowéj konserwować na dłużéj, niech ją złożywszy do naczynia drewnianego, zaleje ostudzonym z aromatami przegotowanym octem. Auszpik na co innego wtenczas się używa.—*Farsz* tak się do téj głowy robi: cielęcą pieczeń wyżyłowaną dobrze, sieka się jak najdrobniéj. Do usiekanéj już dodaje się czwartą część słoniny drobno usiekanéj, wszystko to przeciera się przez sito i przydaje się: jajecznicy usmażonéj z cébulą, pszennéj bułki umoczonéj w mléku i wyciśniętéj na serwecie, cokolwiek pieprzu, majranu, gałki muszkatowéj, utłukszy to dobrze na miazgę dolać 10 surowych jaj, nieco suchego bulonu, i wymieszać wszystko razem.—*NB.* Kiedy nie ma cielęciny na ten farsz, to można brać indycze lub kurze piersi, albo prosięcinę, ale wtenczas nie trzeba dodawać już słoniny, bo prosię samo przez się jest tłuste. Drugą warstwę farszu można kłaść z samych wątróbek i lekkich cielęcych, baranich lub prosięcich, drobno usiekanych, potłuczonych nieco w maśle, w którém się utratowała cébula, potém ten farsz się przeciera przez sito, dodaje się kilka surowych jaj, i albo sam przez się używa, albo z dodaniem jajecznicy i słoniny w czwartéj części i bułki pszennéj umoczonéj w mléku, a potém wyciśniętéj.

Rulada z prosięcia. Opatrzywszy i oczyściwszy tłuste prosię, odciąć mu główkę i nogi, rozciąć brzuch,

kości ze środka powybierać i nałożyć farsz warstwami, na pół cala grubini, na nim plasterki cienkie słoniny, szynki, jaj twardo gotowanych, a kto chce korniszonów na pół płatanych, stręków fasoli marynowanych i t. d. Zwinąwszy tęgo wzdłuż tę prosięcinę, uwiązać ją mocno szpagatem po serwecie i gotować parę godzin w wodzie po połowie z octem, jeśli on jest słaby, a jeśli tęgi, bierze się go 4 tą lub 3-cią część, uważając aby woda dobrze ukwaszoną była. Jeśli taka rulada ma być zaraz podawaną, to się okłada i garnituruje auszpikiem, do którego chcąc aby był smaczniejszym, dodaje się gotując ruladę, podróbki i kości odrzucone od tegoż prosięcia, łopatki cielęce, włoszczyzny i korzeni, także trochę wina i cytrynę pokrajaną. Ale jeśli się robi na długą konserwę, to gotować ruladę prosto w zakwaszonéj octem wodzie z włoszczyzną, a po zastudzeniu jéj, zalać w naczyniu, w którém ma się konserwować, octem przegotowanym z aromatami i ostudzonym. Nacisnąć denkiem i kamieniem. Farsz do niéj tak się robi jak do nadziewania głowy wieprzowéj, patrz też tam i auszpik jak się klaruje.

Rulada wieprzowa. Funt świeżéj słoniny, tyleż szynki i 2 funty mięsa chudego wieprzowego, oboje usz od wieprza, posiekaj w małe podługowate kostki, dodaj do tego cébuli łótów 4, czosnku parę ząbków, pieprzu prostego $\frac{1}{4}$ łóta, soli łótów 4. Bazyliki i tymianu po $\frac{1}{4}$ łóta, albo jeśli kto lubi majranu $\frac{1}{4}$ łóta. Wymieszawszy dobrze tę mieszaninę, napakować nią tęgo żołądek od młodego kabanka, związać dobrze oba jego końce, i położywszy do rądla nalanego wodą po połowie z octem, dodać do niéj kilka liści bobkowych, goździków, i gotować przez parę godzin. Potem wyjętą ruladę położyć pod prassę, aby się cokolwiek spłaszczyła, i zastudziwszy ją podawać w płaskie krajaną kawałki. Leżąc w occie przegotowanym z aromatami,

rulada ta może się konserwować czas jakiś pod nakryciem szczelném.

Bulon suchy mięsny. Mięsa, niekoniecznie tłustego bardzo, pudów 3 porąbać na kawałki, wypłókać dobrze, dodać pieczenię i łopatki od cielęcia jednego, 4 kaczki, tyleż zajęcy, parę indyków, 6 kur; wszystko to, prócz mięsa wołowego, wpół odpieczone powinno być na rożnie, lub w piecu na blasie, bez soli; prócz tego porów dobrze opłókanych dwa spore pęki, 30 sztuk salerów, tyleż pietruszki, marchwi i cébuli, pieprzu angielskiego i goździków po ćwierć funta. Nalawszy wodą, szumując dzień i noc gotować na dobrym ogniu, podlewając wody; jak się przez silne gotowanie mięsu odbierze wigor do tego stopnią, iż go psy nawet jeść nie zechcą, zcedza się bulon na durszlak, wyciskając dobrze mięso, które się znowu nalewa wodą i gotuje czas niejaki, po czém przecedza się znowu do poprzedniego bulonu, zebrawszy z niego tłustość (*), przecedza się przez gęste sito, a potém przez serwetę. Tak przecedzone należy gotować bezustannie szumując przez kilka godzin. Gdy bulon zacznie gęstnieć, wówczas wsypać łót kwiatu muszkatowego, parę gałek miałko utłuczonych, i wtenczas zaczyna się już gotować na węglach lub na blasie, ciągle mieszając, a to dla tego, że gotując na płomieniu możnaby bulon przypalić; pogotowawszy tak czas niejaki zlewa się do form lub talerzy, w których gdy zastygnie, wyjmuje się i osusza na wolném powietrzu, a potém przechowuje w chłodném a suchém miejscu, uwinięty w papier. Kto nie chce tyle ptastwa dodawać do bulonu suchego, może go z samego mięsa robić, a równie jak tamten zastygnie dobrze, tylko soli do bulonu sypać nie wypada, bo jużby nigdy nie stanął. Niektórzy uważają, że bu-

(*) Tłustość ta przechowuje się czas niejaki w słojach szklannych lub glinianych na lodzie, do zaprawy potraw mięsnych.

on truchleje i wietrzeje leżąc na powietrzu, składają go do słojów pokrajany w kawałki i pęcherzem obwiązany: z téj proporcyi można mieć bulon więcéj, ale nigdy mniéj nad 14 funtów.

Bulon postny. Wziąć po ośminie brukwi, marchwi, kartofli i kapusty pięknych główek z liśćmi dobrze oczyszczonemi, żeby robaków i piasku między niemi nie było, bulwy włoskiéj *(heliantus tuberosum)* szestnastkę, sałaty dwa garnce lub cokolwiek więcéj, włoszczyzny i cébul w proporcyą suto, wszystko to powinno być poprzekrajane na kilka części prócz bulwy, przemyto najstaranniéj w kilku wodach, żeby piasku nic nie było. Potém 4-ry najprzód wymienione jarzyny nastawić w kotle pobielanym, zalawszy je wodą, gdy się już parę godzin pogotuje dodać i resztę, a ciągle mieszając gotować na dobrym ogniu, dolewając wody rzecznéj. Potém dodać ośminę albo dwie grzybów świeżych, najlepiéj borowików, rydzów i szampionów, a w niedostatku ich choć kozłów, czyli jak inni nazywają maślaków. Tak ciągle mieszając aby do dna nie przypadło, gotować od samego rana do wieczora, aż się wszystko na miazgę rozgotuje, wtenczas przecedzić bulon, a nazajutrz dodawszy po 4 łóty goździków i pieprzu angielskiego, muszkatową gałkę i kwiatu muszkatowego łót, wysadzić w mniejszém naczyniu na małym ogniu, mieszając ciągle, potém w płaskich naczyniach zastudzić. Kto zaś ma ryby, szczególnie liny, może je dodać do gotujących się jarzyn, bulon będzie smaczny, bo sam jarzynny lubo dobry, bardzo często jednak dla swojéj miękkości pleśnieje z wierzchu, trzeba go więc starannie oglądać i oczyszczać często. Kto niema ryb, wtenczas gdy się jarzyny z ogrodu wybierają, niech robi bulon jarzynny, a zimą złowiwszy ryby piérwszemi lodami, niech wygotuje z nich mocny wyciąg aż do rozgotowania na miazgę saméj ryby; po przecedzeniu wyciągu, niech rozpuści w nim

bulon jarzynny dobrze oczyszczony, a wysadziwszy do gęstości zasuszy jak zwyczajnie w naczyniach płaskich.

Bulon pomidorowy. Z pomidorów, z których się sok i ziarnka wypuścił, wziąść samą czérwoną mięsistość i gotując z pół godziny na ogniu, mieszać aby nie przypadła, wtenczas przetarć ją przez sito, włożyć napowrót do czystego rądla i znowu gotować. Tę massę gdy zgęstnieje, rozciągnąć nożem jak najcieniéj na blasie wysmarowanéj oliwą, i na niéj suszyć w piecu, po chlébie, albo na wolném powietrzu; potém ją krajać na mniejsze kawałki, i jedne na drugich złożone, uwinięte w papier chować w miejscu suchém i chłodném. Używa się ten bulon do sosów i innych zapraw kuchennych.

Marynata z ryby gotowana. Ugotawawszy smak z cébuli i włoszczyzn, z dodaniem bobkowego liścia, pieprzu nieco prostego i angielskiego, w wodzie zaprawionéj octem po połowie w trzech lub cztérech częściach, według tęgości octu, tak żeby się dobrze kwas czuć dawał, wrzucić doń dzwona ryby, która się już suchą solą dobrze usoliła, i tę gotować więcéj pół godziny, potém wyjąć rybę, smak wysadzić do trzeciéj przynajmniéj części, tak aby zastygła z niego galareta. Wtenczas klarować go czyli oczyścić, wlewając weń kilka białków rozbitych z wodą; gotując się te białka będą się zsiadać i zabierać w siebie fuzy i męty. Potém cedzić ten sos przez serwetę, któréj końce rozpięte są na 4-ch nóżkach wywróconego stołka. Zpoczątku będzie odchodził mętny i białawy, więc tego nie mieszać z czyściejszym i klarowniejszym, który potém odchodzi; znowu zbierać do tejże serwety, a tak kilka razy przez nią przechodząc, nakoniec się tak wyklaruje, że gdy układając rybę w naczyniu polewaném, tym sposobem się ją przelewać będzie, utworzy się koło niéj, po zastygnięciu, najpiękniejsza i najprze-

zroczystsza galareta, którą się garniruje marynata na półmisku. Pęcherzem zawiązać naczynie, w którém będzie złożona. Taką marynatę chcąc mieć na długą konserwę, to jest na całe lato prawie, trzeba po ugotowaniu ryby przestudzić ją, i potém ułożywszy do dębowéj lub olchowéj baryłki, zalać przegotowanym z aromatami i solą octem, ostudziwszy go wprzódy. Galareta czyli auszpik już się wtenczas tak starannie nie klaruje, gdyż użytą być nie może na konserwę. Baryłkę zasmolić i do lodu wstawić należy. Dobrze będzie jeśli ta baryłka dębowa będzie wewnątrz wprzód oliwą wysmarowana.

Rulada z ryby. Oskrobawszy, oczyściwszy i opłókawszy szczupaka, węgorza lub inną rybę, rozpłatać wzdłuż, wybrać z niéj kości, odciąć głowę i osolić dobrze; potém nałożyć na nią warstwę farszu, nieco jaj twardych, zwijać tę rybę w trąbkę, okręcić serwetą masłem wysmarowaną i szpagatem dobrze ją wskróś przewiązać. Wtenczas kładzie się ta ryba do wody dobrze zakwaszonéj octem, w któréj się włoszczyzna, cébula i aromata gotowały; kto chce może dodać dla smaku wina; w tém gotuje się przynajmniéj przez półtory godziny; wtenczas wyjęta ryba kładzie się pod prassę, a bulon się klaruje jajami, i wysadza się tak, aby z niego galareta sformowała, z tą należy się obchodzić tak jak jest opisano wyżéj pod artykułem: *Marynata z ryby*, i zastudziwszy ją osóbno, obłożyć nią ruladę, gdy się będzie podawać na stół do octu i oliwy.—Farsz zaś tak się robi do téj rulady: jakąkolwiekbądź rybę, większą czy mniejszą, oskrobawszy i oczyściwszy, osolić przez czas jakiś, potém przetarć ją, a odebrawszy mięso od kości, bez skóry usiekać należycie, opieprzyć cokolwiek, a dolawszy jajecznicy usmażonéj w maśle, w którém się pierwéj cébula usmażyła dostatecznie, i nieco bułki umoczonéj w słodkiém mléku, utłuc na miazgę. W czasie

tłuczenia dodać jeszcze tochę masła i kilka jaj surowych, potém przctarć przez sito i przełożyć tém rybę.— *Szytler* radzi przekładać jeszcze tę ruladę sérem zielonym ze szpinaku, który tak się robi: tłucze się w moździerzu szpinak na miazgę i przez płótno wyciska się z niego sok, który należy trochę osolić. Zagotowawszy go wrzący wylać na bardzo gęste sito, zebrać z tego sita to, co się na niém zostanie; gdy ostygnie dodać kilka odgotowanych żółtek, nieco pszennéj mąki, kilka jaj surowych, przetłukszy to razem przekładać farsz warstwami tego séra.

Marynata z ryby smażona. Rybę oskrobaną osolić dobrze, jeśli małą to od pory do pory, jeśli dużą przez 3 dni, potém ją opieprzyć, uwalać w mące, i smażyć na patelni jak zwyczajnie, czy w maśle, czy w oleju; gdy już wszelką surowość straci i należycie się odsmaży na blasie, potém ją ułożyć w słoje, przekładając nieco liściem bobkowym, i zalać ostudzonym octem, pierwéj z pieprzem przegotowanym. Dobrze słój pęcherzem obwiązać. Długo się bardzo taka marynata konserwuje.

Marynata z węgorza tak samo jak poprzednia się robi, przesypując każdą warstwę ryby bobkowym liściem. Można te marynaty robić w baryłkach dębowych, i te mocno osmoliwszy w lód wstawić. *Albo* zdjąwszy skórę z węgorza osolić go przez 3 dni, potém pokrajać w dzwony, utarzawszy w mące, dobrze je w maśle na patelni usmażyć, lub opiec na rumiano, i masłem wysmarowane, układać przestudzoną już marynatę w faski lub słoje, i zalać ją ochłodzonym octem z aromatami przegotowanym, a na wierzch oliwą.

Lampredy marynować. Świéżo złowione opłókać i wytarć mocno, a położywszy na blachę osmarować je oliwą i opiec cokolwiek. Potém włożyć je w baryłki, przesypując nieco rzędy liściem bobkowym, zalać

octem ostudzonym, który był przegotowany z angielskim pieprzem i goździkami.

Ryby wszelkie solić na długą konserwę. W miejscu gdzie się ma połów odbywać, mieć przygotowane baryłki nowe dębowe, i w nie układać ryby oskrobane, z wnętrzności oczyszczone, wytarte ze krwi i wilgoci chustą, ale nie myte, płatane wzdłuż na 2 części, i przesypywać je prażoną solą, i tęż sól mocno ręką wcierając, mianowicie w większe sztuki. Baryłki się zabijają, zasmolają i przechowują się w miejscu chłodném a suchém. Można beczki przewracać raz na jédną, drugi raz na drugą stronę, żeby rosół równo wszędzie przejmował rybę, która się tak długo bardzo, bo prawie przez pół roku przechowywa, trzeba tylko aby baryłki nie wielkie były, bo raz odkryte, ryba prędko się w nich psuje. Jeśliby zaś w krótkim czasie wyexpensować jéj nie można było, tedy część jéj przewietrzyć na powietrzu w cieniu, a potém w dymie ją zawędzić (obacz *ryby wędzone).* Niektórzy radzą odcinać głowy rybom mającym się solić, gdyż doświadczono, że gdy się tego nie uczyni, ryby się prędzéj psują i złego dostają smaku.

NB. Jeśliby się ryby takie w gotowaniu wydały zbyt słone, trzeba je uprzednio w wodzie ciepłéj wymoczyć, a potém w gorącém mléku.

Ryby żywe przesyłać w dalekie strony latem. Doświadczyłam sama skuteczności rady w téj mierze Szytlera, gdyż za 18 mil dostawiłam żywego szczupaka tym sposobem. Złowiony szczupak powinien być trzymany w sieci zanurzonéj w wodzie póty, póki nie zrobi się na niego następne pudło: zbijają się deski szérokości i długości stosownéj do przesyłającego się szczupaka, w nich świdrują się dosyć duże dziury, po czém pudło wyściela się mchem zwilżonym wodą; szczupakowi pod skrzela położywszy kawałki gąbki zmoczonéj w winie francuzkiém, kładnie

się go na tym mchu, przykrywa się także mchem, i nakoniec wierzchem także podziurawionym pudło zabija. Wieźć go tak można w najdalszą drogę, mając tylko staranie, aby jak można najczęściéj pudło wiadrem wody przelać, albo go całkiem, dla doświadczenia ryby, całkiem w wodzie zatopić jadąc koło rzeki. Wierozuba lub karpia tym samym sposobem przewieźć można, z tą tylko odmianą, że co popas należy mu do pysku włożyć środek od bułki umoczonéj w winie francuzkiém, wódce lub piwie.

Ryby przewozić żywe w zimie. W koszu lub skrzyni, w któréj boki, dla przystępu powietrza, powinny być podziurawione, przekładać ryby śniegiem. Tak wiezione otrętwieją, ale wpuszczone do wody odejdą, jednak woda zimna być powinna; nie wnosić ich takoż do ciepłego miejsca. Węgorze długo utrzymać można żywo w naczyniu ze świeżą trawą i ziemią, i tak najdaléj przesyłać.

Łosoś domowy z soma wędzonego. Świeżego soma oczyścić i przetarć serwetą, zaraz posolić jak się zwyczajnie soli ryba, z tą tylko różnicą, że na każdą pół kwartę soli dodaje się saletry ¾ łóta (*). Po 3 lub 4 dniach głowa się odcina, kość się grzbietowa wyrzyna, a som na cztéry podłużne pasy kraje, i te się wywieszają na działanie powietrza, aby tak wyschłę w cieniu. Przez 2 lub 3 miesiące, póki nie zjełczeje, może ta somina być użytą zamiast łososia na śniadanie; potém choćby na zakąskę nie była już przydatną, to się zawsze zda na post do zup, piérogów nadziewanych i t. d.

Pasy te nie inaczéj jak za ogon zaczepiane i wie-

(*) W ruskiéj książce na funt soli bierze się łót saletry, i soli się nie w całéj sztuce, ale już w pasy pokrajane. Po trzech dniach wierzchnie pasy kładą się pod spód, a dolne na wierzch na drugie trzy dni, aby wszystko jednostajnie się usoliło.

szane być powinny, ma on bowiem w sobie najwięcéj tłustości, która spływając na inne części, nadaje im więcéj kruchości i smaku.

Można też po wyjęciu z soli sominy, wytarć ją starannie i uwiązawszzy w papier tak, aby dym pod spód mógł zachodzić, powiesić te pasy, zawsze ogonem do góry, w dymie chłodnym na dni trzy do pięciu. Tak zawędzona dłużéj się da przechować.

Węgorz wędzony. Rozciąwszy go przez grzbiet, zdjąć z niego skórkę, wyjąć wnętrzności, odciąć głowę i przesolić mocno. Po dwóch czy trzech dniach solenia, wyjąć go, wytarć, uwiązać w papier tak aby dym, nad którym się zawiesi, mógł pod papier dochodząc, uwędzić tę rybę. 4-ry lub 5 dni takiego dymienia są dostateczne.

NB. Soląc węgorza można go nieco osypać pieprzem, bobkowym liściem i suchym estragonem.

Wszystkie ryby tym sposobem wędzić się mogą.

Szczupaki suszone. Złowione latem szczupaki oskrobać, popłatać rozcinając od brzucha wzdłuż przez głowę i ogon kości grzbietowe wyjąć, a układając ryby w drewnianém naczyniu, przesypywać dobrze solą i w chłodném miejscu tak 3 dni potrzymać. Potém łuczywami w poprzek je rozpiąć i parami na sznurki zaczepiając, porozwieszać je na powietrzu na słońcu, strzegąc od dżdżu i wilgoci. Gdy już wyschną doskonale, przechowywać je zawsze porozwieszane pod dachem w jakim świrnie lub lamusie, gdzieby sucho i chłodnawo było. Zimą gdyby odchodziły, można je wnieść do izby lekko opalonéj, przynajmniéj te, które mają się wkrótce używać, a w parę tygodni uschną znowu. Takie szczupaki są wyborne w poście, gdy niema świeżéj ryby, kucharze przyprawiają je rozmaicie, najsmaczniejsze zaś są, gdy tylko mocno na wszystkie strony wybite, poszarpią się i

postrzępią, a zalane oliwą lub z masłem rozpuszczoném jedzą, nie gotując wcale.

Niektórzy po usoleniu wędzą w dymie szczupaki przez dni 8 lub 10, a potém je na wietrze trzymają. Ale ryba ta nie będąc sama z siebie tłustą, nie może być dobrą po uwędzeniu. Suszona na powietrzu daleko jest lepszą a nawet trwalszą. Wędzona tylko jest dobrą, gdy się ją utuszy z kwaśną kapustą lub inną jaką jarzyną.

Płotki suszone. Wszystkie drobne ryby świeże nie wiele smaku i korzyści dają, lepiéj je więc zaraz po złowieniu oskrobać, oczyścić i prosto do lekkiego pieca, słomą wysłanego wrzucić, gdzie gdy uschną czy od razu, czy po dosuszaniu dwukrotném, wyborne są w post do zaprawy potraw dla czeladzi; dają im smak i zapach, któregoby świeża ryba, we czworo tyle włożona nie zdołała im nadać.

Białe ryby opiekane. Wszelkie białe ryby, jako mniéj smaczne w zgotowaniu, tak samo się jak płotki w piecu opiekają, w postne zaś dni dla odmiany użyte być mogą do kuchni.

Ryby wędzone. Rozpłatawszy wzdłuż rybę i oczyściwszy ją posolić w naczyniu drewnianém, przesypując każdą warstwę ryby soli garstką; po 3 lub 4 dniach takiego solenia w zimném miejscu, ryby się rozpinają na łuczywki i wywietrzają przez dzień lub dwa, potém obwinięte każde z osobna w papier, tak aby dym pod tenże papier mógł podchodzić. zawieszają się w dymie chłodnym do wędzenia w wędlarni lub kominie. Im tłustsza jest ryba tém smaczniejsza będzie po uwędzeniu.

Dłuższe lub krótsze wędzenie, zależeć będzie od wielkości ryby; 8—12 lub 14 dni wystarczą do uwędzenia większych nawet sztuk.

Sztokfisz domowy ze szczupaka. Świeże szczupaki płatać nie tak jak zwyczajnie przez środek brzucha, ale

przez grzbiet; kości z nich wybrać, a oskrobując je wytarć dobrze serwetą na wszystkie strony, i nie soląc bynajmniéj, porozwieszać je na słońcu i wietrze, rozpiąwszy w poprzek łuczywami, chroniąc od dżdżu i wilgoci; gdy wyschną dobrze, utrzymywać je w suchém a chłodném miejscu, zawsze porozwieszane. W potrzebie moczyć w ługu a potém w wodzie, i tak samo przyprawić jak stokfisz, od którego się prawie nie różni w smaku, szczególnie gdy szczupaki na to użyte będą wielkie.

Stokfisz naprędce ze szczupaka lub sądaka. Oczyściwszy świeżą rybę, rozpłatać ją, kości wyjąć grzbietowe, i nie płócząc posolić, a wziąwszy popiołu rozprzestrzenić go na gęstém płótnie, drugiém płótnem nakryć na wierzch i na niém rozłożyć te dzwony ryby; zwinąć to w trąbkę i położyć w lodowni. Po trzech dniach zagotowawszy w wodzie, można użyć na kapucyński sposób, lecz ze śmietankowym sosem nie uchodzi.

Stokfiszu moczenie. W drewnianém naczyniu nalewa się stokfisz mocnym olchowym lub brzozowym ługiem, w którym gdy pobędzie w ciepłém miejscu dni *4*, zlewa się ten ług, kraje się każda trzaska stokfiszu na kawałki i powtórnie zalewa się świeżym ługiem; w nim gdy pobędzie znowu tyleż dni, zlewa się ług, płócze się stokfisz wodą zimną, i nalewa się wapienną wodą; w niéj gdy pobędzie dni parę, wybiera się do drugiego naczynia, przepłókawszy nalewa się miękką wodą, i tę trzy razy w dzień się zmienia aż do użycia, co po trzydniowém wymoczeniu w czystéj wodzie może nastąpić, ale i dłuższe moczenie w wodzie, wcale mu nie szkodzi. — Woda zaś wapienna robi się nalewając na niegaszone wapno, tyle wody, żeby ta jak mléko biała była.

NB. Zaczynając gotować stokfisz, nie trzeba go

solić, bo stwardnieje, ale przy gotowaniu się samém, trzeba wsypać trochę soli.

Stokfiszu urządzanie i moczenie naprędce przez jedną noc. Z wieczora wybić stokfisz młotem na kowadle tak mocno, żeby się aż podjął i przybył z mocnego potrzaskania w całéj swéj objętości. Wtenczas namoczyć go na noc w wodzie rzecznéj, a nazajutrz będzie tak pulchnym i miękkim, jak ten któryby był od dwóch tygodni moczonym.

Kawior domowy z ikry szczupaka. Ikrę szczupakową dobrze oczyszczoną z plew, oparzyć wrzątkiem i zaraz zcedzić na durszlak, á posoliwszy dobrze postawić w lekkim duchu niedaleko pieca, ale nie przed płomieniem; przez kilka godzin tak go trzymać, często bardzo mieszając, żeby się sól rozeszła, potém złożywszy w małe słoiki, zalać je oliwą po wierzchu i pęcherzem zawiązać. Taki kawior jest może nie tak smaczny i tłusty jak jesiotrowy, lecz kolorem swym złotawym zachęca, a niekosztownością szczególnie się zaleca. Soli nie mniéj sypać jak łót $1\frac{1}{2}$ na kwartę ikry, na dłuższą konserwę więcéj nawet dodać jéj można.

Śledzie przechowywać. Wymoczone dobrze z soli, zalać piwem, przegotowaném z pieprzem prostym, angielskim i liściem bobkowym, a zalawszy na wierzch oliwą, zawiązać pęcherzem; w suchém a chłodném miejscu przechowywać.

Śledzie postne urządzać, aby były delikatne jak holenderskie. Oczyszczone śledzie zalewają się zimną wodą, i stawią do sklepu na 24 godzin. Do półgarnca octu wziąć 5 cébul, łót pieprzu angielskiego, pół prostego, 10 bobkowych listków, 10 goździków; 3 razy to zagotować, włożyć wyjęte z wody śledzie i postawić do sklepu. W tydzień można już używać. Ta proporcya na 10 śledzi.

Śledzie marynować na lato. Dobrze wymoczone śledzie rozrzynają się wzdłuż, i przez grzbiet wyjmują się kości, skórka też wierzchnia się zdejmuje; wtenczas obie połowy złączywszy układają się w słojach, a na każdéj warstwie kładą się słodko-winne jabłka w talerzyki pokrajane, bez ziarn i skórki; na to posypuje się trochę pieprzu, polewa się oliwą na wierzch, tak ciągle postępując za każdą warstwą, napełnia się słój, pęcherzem obwiązuje i na lodzie trzyma.

2-gi sposób. Tak samo się moczą i urządzają, jak poprzedzające, z tą tylko różnicą, iż zalewają się zimnym octem, w którym się aromata gotowały, na wierzch oliwa się leje.

Śledzie wędzone. Wymoczone w wodzie śledzie przez godzin 12 lub 15, jeżeli słone przez całą porę osuszają się i zawijają w papier tak jednak, aby do nich dym mógł dochodzić, i tak się w kominie zawędzają, albo w wędlarni.

Śledzie odświéżać. Po wymoczeniu śledzi w wodzie, moczą się w ciepłém mléku przez 24 godzin.

Lagier śledziowy zamiast sardeli do sosów. Świéży lagier śledziowy przecedzić naprzód przez sito, potém przez najgęstsze płótno, i zlany do butelek dobrze zakorkowanych konserwować do zaprawy sosów, w których zupełnie miejsce sardeli zastąpi.

Rakowe masło. Dobrze obmyte raki, wrzucać do wrzącéj wody, dobrze osolonéj i koprem zaprawionéj; gdy się w niéj raz zagotują, odstawić i potrzymać nieco pod pokrywą, zlać potém wodę, a raki na stół wyłożyć, aby prędko stygły. Obrane potém same skorupki tłuc miałko w moździerzu, przesiać je na sito, i na 2 kwarty tego proszku biorąc jedną masła, przetłuc je razem w moździerzu, i w rądelku postawić na

małym ogniu, lecz nie na płomieniu; niech się tak rozegrzewa; coraz mieszać, a gdy się zacznie smażyć, gdy masło przybierze kolor rakowy, przecedzić go wyciskając przez płótno, zlewać gdy zastygać zacznie do kamiennych lub szklannych słojów i te potrząsnąwszy z wierzchu solą, zawiązać pęcherzem i przechowywać na lodzie. Długo jednak nie konserwuje się to masło; używa się do zaprawy zup i sosów.

Rakowe szyjki przechowują się w słoikach czas niejakiś, zalewając je rakowém masłem, piérwiéj te szyjki dobrze wycisnąwszy w serwecie ze wszelkiéj wilgoci. Albo je też zwolna suszyć w piecu, a przed użyciem moczyć godzin kilka w wodzie.



O PRZECHOWYWANIU, SUSZENIU, SOLENIU I MARYNOWANIU WSZELKICH JARZYN I OWOCÓW.

Kalafiory świéże konserwować na zimę. Ponizać lub ponaczepiać w sklepie przy samych korzeniach kalafiory, wyrwane późną jesienią, ale nieuszkodzone mrozem; ponizać je na sznurki tak, żeby się do niczego, nawet jedno do drugiego nie przytykały, a będą się aż do Bożego Narodzenia dobrze konserwować. Wysoko porozpinać sznurki z kalafiorami w sklepie, a innym ogrodninom miejsca nie będą zajmować; trzeba tylko żeby dolne liście były obłamane na krzakach, a sklep w czasie łagodnego powietrza miał okna otwarte w dzień, przed wieczornym zaś mrozem zamykane. Można też krzaki przed mrozem wyjęte z korzeniami, przy których zostawuje się ile można ziemi, wsadzić w sklepie do piasku. Piérwiéj jednak obłamać liście stare żółkniejące, a pozostałe lekko nad główkami związać; często te krzaki opatrywać, pożółkłe liście obrywać, a okna sklepowe starannie otwierać w powietrze łagodne; przed wieczorem zamykając dla obawy mrozu. Opatrując krzaki, brać te do użycia które się okazują bliskiemi zepsucia. Do takowéj konserwy w sklepie, nie tylko te głowy są zdatne, które się już ufor-

mowały, ale nawet i te, które dopiéro zawiązki kwiatu pokazały, w piasku rozrastać się będą. Na ten koniec w Czerwcu kalafiory siać się powinny.

Kapustę zabezpieczyć od robactwa. Namoczyć nasienie kapusty na noc w soku buraka ćwikłowego. Obeszłą kapustę dobrze jest skrapiać wywarem ostudzonym tytuniowym.

Kapustę świeżą w główkach na zimę przechować. W sklepie nasypać suchego piasku, w nim posadzić kaczany kapusty obrane z piérwszych spodnich liści; często je opatrywać, psujące się liście obierać; brać na ekspens te główki, które prędszemu okazują się podległe zepsuciu, w czasach łagodnego powietrza okna otwierać codzień, pod wieczór je zamykać z obawy mrozu.

2-gi sposób. W tychże samych sklepach wieszać na przeciągniętych sznurach u góry, kapustę za korzenie, tak jak się mówiło o kalafiorach.

Miód plastrowy jak przechowywać przez cały rok. Tylko co poderznięte plastry, trzeba uwijać w papier każdy z osóbna, i układać je bokiem stojące jedne obok drugich. w słojach polewanych lub szklannych, albo drewnianych jaszczykach dębowych, suchych i niesmolnych. Te dobrze po wierzchu papierem nałożone i wierzchem przykryte, trzymają się w suchém, a chłodném miejscu.

NB. Lepiéj jeszcze będzie, gdy plastry się wybiorą kryte, to jest te, których komórki po wierzchu są woskiem zasklepione.

Groch zielony przechowywać na zimę. Wybrawszy najmłódszy groch, osolić go zaraz biorąc kubek soli na 6 kwart grochu; gdy tak stojąc przez noc wilgoć z siebie wypuści, trzeba ją precz zlać, a groch zsypać do butelek, zakorkowawszy je mocno i drócikiem okręciwszy, tak jak się szampańskie wino korkuje, wstawić do kotła z zimną wodą, okręciwszy je i pozakła-

dawszy sianem, dla tego aby się nie wywracały. Pod ten kocioł podkłada się ogień i gotuje się przez 2 godziny; potém się ogień wygasza, a gdy woda zupełnie ostygnie, wyjmuje się z nich butelki, które osmoliwszy dobrze, poustawiać w sklepie, w suchym piasku. Biorąc groch do gotowania, namoczyć go 2-ma godzinami pierwiéj w wodzie, a gotując ocukrować; tak urządzony niczem się prawie nie różni od świeżego.

2-gi sposób. Wyłuszczony młody groch, wsypać do dobrze pobielanego rądla, a dodawszy na każdą jego kwartę przynajmniéj łyżkę sporą z wierzchem cukru, wymieszać go z nim dobrze, i niedolewając wody gotować na ogniu, w tym tylko soku, co z siebie puści, mieszając często aby do dna nie przypadł; gdy się sok wygotuje cokolwiek, odstawić go od ognia, jeszcze mieszać, a gdy nieco zacznie przestygać, suszyć go na przetakach na wolném powietrzu lub w lekkim piecu, po kilka razy dosuszając; taki groch będzie jak świeży, jeśli tylko młody był zbierany. Można tym samym sposobem przyrządzać go z solą, biorąc jéj kubek na 6 kwart grochu. Niektórzy suszą go w lekkim piecu, ale nigdy nie będzie tak zielony, jak gdy się na wolném powietrzu ususzy.

3-ci sposób. Zaprawiwszy garniec wody rzecznéj pół kwartą soli, do wrzącéj wsypać garniec wyłuszczonego młodego grochu (*), w kilka minut jak się dobrze oparzy, odlać na przetak, a potém groch rozłożyć na obrusie; gdy oschnie, znowu na przetakach, osypawszy go trochę cukrem, wstawić do pieca po chlebie, a jak, od razu się nie ususzy, więc jeszcze raz lub dwa to suszenie powtarzać. Przed gotowaniem solony groch zawsze wymaczać należy, i cukrować go potém gotując.

(*) Albo zagotować 2 garnce wody, dodać łót saletry, 2 łyżki z wierzchem soli, w tém raz zagotować groch.

Agrest zielony do potraw na zimę zachować. Koło 15-go Junii, zbierać bujny agrest, oberwać go ze szczypułek, a złożywszy do suchych butelek, tegoż dnia po zebraniu zakorkować, zasmolić i w sklepie w piasku poustawiać. Dobrze jest mieć na to umyślnie butelki robione z szerszym otworem i szyjką. Taki agrest używa się do garnirowania rozmaitych potraw. Takoż rozgotowany, służy zimą do zaprawy pianek i kremów; patrz niżéj.

Cébulę przechowywać. Wybrawszy cébulę z ogrodu; przewędzić ją trochę, przesuszyć na powietrzu czy w stancyi, a wtenczas w starych siatkach zawieszać ją w suchych izbach niedaleko pieca; albo co jeszcze lepiéj, w dymnych chatach. Tak okurzona i odymiona pewniejszą jest na nasienie. Co zaś do expensowéj cébuli, można ją utrzymywać, jak mówiłam, w izbach suchych, zawieszoną w sieciach, worach, lub prosto w wiankach na ścianach. Kto ma wiele, może zachować w jamkach takich jak wieśniacy na przechowanie zboża robią, obwijając je korą brzozową i prześciełając słomą, powinna tylko piérwiéj być dobrze przesuszona i warstwami słomy przekładana w jamie.

NB. Broniąc od zmarznięcia cébulę w tych jamach, trzeba po piérwszych mrozach, gdy ziemia stężeje, nałożyć je słomiastym nawozem, na wiosnę wcześnie go odrzucić; a dla tego żeby wilgoć nie zaszła do jamy, trzeba aby na nich usypane były małe wzgórki z ziemi.

Śliwki węgierki świeże przechować na zimę. O południu, gdy już rosa zupełnie oschnie, zcinać szczypułki śliwek nożyczkami z drzewa jak najostróżniéj, żeby pyłku z owoców nie ścierać, i w ślad je układać albo w słoje szklanne przesypując prosem, albo do baryłek dobrze osmolonych przekładając je własnym liściem lub prosem; słoje się obwiązują pęche-

rzem, po wierzchu oblepiają smołą i zakopują na łokieć głęboko w piwnicy, gdzie się aż do użycia przechowują. Baryłki zaś jak najlepiéj osmolone zatapiają się do wody jak ogórki, trzeba tylko aby obręcze wskróś smołą zalane i oblepione były, bo inaczéj woda może się wkraść do baryłki przez szparki, których pod obręczami zalepić nie można (*).

Gruszki przechowywać do późnéj zimy. Gruszki nie zbyt przejrzałe trwalszych gatunków, jako winiówki i inne, w wodzie zatopione przechowują się jak najlepiéj; prawie do pół zimy są świeże, jeśli w składaniu ich zachowują się wszystkie ostróżności wymienione tu wyżéj w artykule o przechowywaniu śliwek na zimę; z tą tylko różnicą, iż gruszki przesypywać można sieczką miękką, w przypisku pod artykułem o przechowywaniu jabłek, opisanéj.

Przechowywanie owoców. Najlepiéj się przechowują owoce nie zupełnie dojrzałe, jednak trzeba im się dać dosyć wystać na drzewie, bo inaczéj by się pokurczyły. Zdjęte w przyzwoitym czasie, leżąc dojrzeją, ale pozostaną niezmienione, gdy tymczasem dojrzałe na drzewach podlegają szybkiemu rozkładowi i zgniciu. Zbierać trzeba owoce w dniu pogodnym, przy zrywaniu i składaniu nie kaleczyć, nie rzucać i nie ugniatać, składając je lekko w koszykach i w nich żaraz przenosić do składu, nie rzucając w kupy jedne na drugie, przynajmniéj te które się chce długo konserwować (**). W piwnicach suchych układać należy

---

(*) W ruskiéj książeczce, każe do lodu wkopywać, takim sposobem, wiśnie i agrest, ale bez prosa, tylko liściem przekładać. Sama jadłam takie w Rossyi na Boże narodzenie.

(**) Niektórzy przeciwnie, składają owoce w kupy, na których gdy wypotnieją, przecierają je starannie płótnem i składając w koszyki niosą je tam, gdzie już przez zimę leżeć mają i układają na policach, albo w naczyniach, przesypując suchym piaskiem.

owoce na policach usłanych słomą tartą, tak, aby się jedne drugich nie dotykały. W 8-m lub 10 dni po złożeniu przetarć należy starannie owoce płótnem, gdyż występujący z nich tłusty pot, gdy nie będzie otarty, psuje frukta i jest przyczyną ich zgnicia. To ocieranie powtarzać piérwiéj co dwa tygodnie, a potém coraz rzadziéj, w miarę tego jak potnienie owoców się zmniejsza; przytém wybierać i wynosić psujące się, gdyż udzieliłyby innym ulatniających się cząstek zepsucia i fermentacyi. Słomę też, jeśli zwilgotniała, odmienić na inną świeżą należy. Od szczurów bronić starannie owoce trzeba, wygubiając je pastkami lub trucizną. Od mrozów też równie strzedz owoce należy, przepalając czasem zlekka w piecu, albo gdy go w piwnicy nie ma, stawiając w niéj fajerki z węglami rozpalonemi; ten ostatni sposób tém jest dogodniejszy, iż zazwyczaj w sklepach piece bywają bez kominów, a wychodzący z nich dym przejmuje owoce do tego stopnia, iż częstokroć do jedzenia stają się niezdatne. W ciepłe czasy i odligi otwierać okna, dla przewietrzania owoców. W składaniu ich tę uwagę zachować należy, żeby zimowe, bardzo twarde gatunki, które aż pod wiosnę iść mają w użytek, albo na osóbnych zupełnie policach układać, albo z tyłu za temi, które się piérwiéj mają wybierać. Na prędszy expens zostawione owoce, z mniéjszemi ostróżnościami zbierane i układane, w osóbném miejścu być mają trzymane i niemieszane z trwałemi. Jabłka przesypywane w naczyniach suchym piaskiem najlepiéj się przechowują. W wymłóconém też zbożu przez cały rok dają się konserwować, można je nawet prosto w zasieku składać, przesypując warstwami żyta tak znacznemi, ażeby je od mrozu ochronić zdołały, trzeba tylko aby te jabłka były zdrowe, niepobite i nieprzejrzałe, inaczéj mogłyby gnijąc żyto zepsuć. Niektórzy przechowują swe jabłka w jamach podziem-

nych, urządzonych, tak jak się zwyczajnie na jarzyny robią, a wewnątrz obitych korą brzozową, w nich owoce przesypują się sieczką miękką (*), lub plewami owsianemi, potém się zasypują ziemią, nieco spadzisto, a po pierwszych silnych mrozach, jama okłada się gnojem, który wcześnie z wiosny się z zrzuca. Jamy te nie powinny być wielkie, gdyż wyjęte z nich owoce prędko się psują. Jeszcze można jabłka przechowywać w beczkach zatopionych w wodzie, przesypując je w nich sieczką miękką, urządzoną tak jak tu w przypisku opisano, albo własném liściem lub prosem. Zawsze jednak jabłka powinny być z największemi ostróżnościami zbierane, przed dojrzałością zupełną, a beczki jak najstaranniéj osmolone z wierzchu, szczególnie koło obręczy, pod spód których najczęściéj się woda wkrada do beczki.

Owoce daleko przewozić. Chcąc owoce przewozić, trzeba je w skrzyniach lub beczkach przesypywać otrębiami, lub prosem, albo je mchem suchym przekładać, jeśli można każdą sztukę obwinąwszy piérwiéj w papier.

Kawony i melony długo przechowywać. Z gatunków zimowych nie zupełnie dojrzałe biorąc melony lub kawony. układać je w beczkach przesypując suchym popiołem, tak aby się owoce ścian naczynia ani jego dna nie dotykały, ale grubo od nich popiołem przedzielone były; na wierzch także grubo popiołu nasypać, aż do dopełnienia beczki, wtenczas dno w niéj zabić zasmolić naokoło i postawić w miejscu suchém a chłodném, tam naprzykład, gdzie się owoce przecho-

(*) Słomę żytnią dobrze utarć w machinie do tarcia lnu służącéj, potém ją usiekać grubo, żeby tak grube były szczypułki jak palec, i jeszcze tę sieczkę mocno wybijać trzeba cepami, aby miękką była, potém ją wysuszyć w piecu.

wują, albo w piwnicy zakopać na łokieć głęboko (*). można też melony i kawony przechowywać w życie, w zasieku głęboko je zasypawszy. Albo też w siatce lub płótnie zawieszoném w sklepie, trzeba tylko aby nie były zupełnie dojrzałe, przytém z wilgoci osuszyć je piérwéj na słońcu.

Cytryny świeże konserwować. Do nas zazwyczaj przychodzą dwa transporta cytryn, jeden w Maju, drugi we Wrześniu; w tych więc dwóch miesiącach, trzeba zapasy cytryn na całe pół roku robić, bo późniéj albo już są bardzo drogie, albo ich całkiem dostać nie można. W Maju więc cytryny otarłszy dobrze serwetą z wilgoci wszelkiéj, pozawijać każdą z osobna w klejowy papier (ale nie bibułę) i układać je między gałęzie dobrze odzianych świéżych wieników brzozowych, tak aby jedne drugich nie naciskały; te wieniki wstawują się do lodu, a cytryny w nich jak najświéżéj się przechowują przez dwa lub trzy miesiące; trzeba je tylko czasem wyjmować, ocierać z wilgoci, w suchy papier przewinąć. Odkładać te, które zaczną pokazywać jakie znaki zepsucia, i te prędzéj brać do expensu. Drugą zaś połowę cytryn przeznaczoną na późniejszy expens, ułożyć w słojach szklannych i zalać je sokiem agrestowym wyżéj opisanym (patrz wyżéj); po wierzchu oliwy nalać, pęcherzem i papierem dobrze obwiązać, a nie tylko będą się przez rok prawie cały cytryny tak konserwować do potraw, bez żadnéj zmiany smaku, ale sok w którym będą trzymane naciągnie od nich tak naturalnego odoru cytryn, iż w niczém się różnić nie będzie od soku cytrynowego, trzeba tylko by był trzymany w suchém a chłodném miejscu, najlepiéj w paczku napełnionym suchym

(*) Po kilka sztuk w jednéj barylce kłaść nie wypada, bo oprócz tego, iż wyższe warstwy naciskałyby i psuły niższe, jeszczeby się te owoce prędko psuć zaczęły po odkryciu i poruszeniu popiołu.

piaskiem. Niektórzy przechowują cytryny podobnymże sposobem w kwasie lub occie, ale oba te sposoby są nie dobre, gdyż nadają obcy smak i zapach cytrynom.

Cytryny cukrem przesypywane. Cytryny obrane ze skórki, kroją się w cienkie talerzyki i układając w słojach, grubo się rzędami przesypują cukrem, którego się bierze na wagę dwa razy tyle ile jest pokrajanych cytryn. Napełniwszy słoiki postawić je na słońcu, obracając codzień na inną stronę, póki się całkiem cukier nie rozpuści. Wtenczas dobrze obwiązane pęcherzem słoiki, chowają się w miejscu chłodném i suchém.

NB. Pestki z cytryn powinny być powyrzucane.

Orzechy konserwować. Przy końcu Września zbierane orzechy osuszyć nieco w cieniu na wolném powietrzu i powsypywać do butel, mocno je zaszpuntować, zasmolić albo przynajmniéj pęcherzem obwiązać i postawić w suchym sklepie.

2-gi sposób. Tak samo przesuszane orzechy, składać do garnków, przesypując jak najsuchszym piaskiem. Można je nawet w garnkach bez piasku na wolném powietrzu pod dachem trzymać, ale te prędko expensować trzeba.

3-ci sposób. Po osuszeniu w cieniu orzechów, sypią się one do woreczków, żytem się zasypują czy w zasiekach, czy też w jamkach podziemnych, w których się żyto przechowuje.

4-ty sposób. Orzechy w lekkim piecu, po chlebie wysuszyć raz czy dwa do niego kładąc a potém w woreczkach w suchém miejscu je przechowywać; gdyby zaczęły odchodzić znowu do pieca je wsypać.

Jarzyna świeża zimowa. Rzepa w piwnicach chowana wypuszcza się zbliżeniem się wiosny młode wyrostki, które dla tego, że wyrastają w miejscu pozbawioném światła i powietrza, są wybielałe i kruche;

dla tego utrzymywana na ten zamiar rzepa, nie powinna być z liści młodych ogołoconą, gdyż te wyrosłszy na cali 4, w sklepie nie mogą być od kalafiorów i brokułów rozeznane. Przyprawiając je tylko, trzeba zlać pierwszą wodę, w któréj się prawie już ugotowały, a nalawszy na nie świeżéj ciepłéj wody, już w niéj do reszty ugotować, inaczéj byłaby ta jarzyna nieco gorzkawą.

Jarmusz świeży przez zimę na jarzynę. Sieją się nasiona na rozsadniku w Kwietniu; gdy rozsada ma 6 listków, przesadza się na grzędy w odległości 12 cali, w miejscu nie bardzo wydatném na słońce. Na zimę zostawuje się na tych samych grzędach, i z nich się bierze na użytek wtenczas gdy dobrze przemarznie, bo inaczéj nie jest dobry; *albo* w jesieni przed mrozami, porobiwszy dziury kołem o 10 cali jedne od drugich w miejscu zakrytém od wiatrów, przy jakiéj budowli lub płocie, gdzie pospolicie bywają wszelkie zmioty śniegu, w nich zerznięty jarmusz przy samych korzeniach wtykać, inaczéj mógłby wymarznąć zupełnie i do użytku stać się niezdatnym; w potrzebie brać go ztamtąd. Chcąc jarmusz mieć bogaty w liście, trzeba w pół lata uszczknąć serce, wówczas urośnie w kępę drobniejszych i delikatniejszych liści.

Endywia, sałata świeża na zimę. Zasiać ją w Lipcu na inspekcie rzadko, a gdy flanse po 6 listków mieć będą poodcinawszy końce korzonków i listków, przesadzić je na grzędę obróconą do słońca, polewać, nie tylko zaraz po przesadzeniu, ale i w czasach suchych. Przed mrozami dobyć je z ziemią i zasadzać w sklepach, gdzieby mróz nie dochodził, ale powietrze przez okno wpuszczone było świeże. Wszystkim flansom zostawić wolny wzrost tylko kolejno po kilkanaście krzaków blechować dla odebrania im goryczy. To się tak robi: liście wszystkie zebrawszy do góry, wiążują się lekko łyczkiem, tym sposobem po 20 dniach

we środku one wybieleją, skruszeją i gorycz straciwszy stają się zdatne do jedzenia.

Jak rzeżuchę świeżą zawsze mieć. Siać co 2 tygodnie w wazonach, lub na słupach, albo deskach okręconych kądzielą. Utrzymywać je w ciągłéj wilgoci, a dostarczą obficie świeżéj zieleniny do sałaty i innych przypraw kuchennych, dobrze jest okładać nią kapustę czerwoną lub pikle wtenczas, gdy jeszcze sałaty nie ma.

Cebulę szczypior mieć przez zimę. Zrobić gałkę z pakuli i koło niéj główki cébuli nitkami poprzywiązywać, a nawet można je wskróś igłą przeszywając umocować naokoło jedną przy drugiéj, tak żeby każda dotykała się spodem pakuli. Tę ciągle wilgotną utrzymywać i zawieszone te gałki na sznurku trzymać przy oknie. Takich po 2 lub 3 zawsze mieć odmieniając inne, gdy zaczną się cébule psuć, a szczypior zawsze będzie na kuchnię świeży, aż do wiosny, w któréj to porze już cébula tatarska i trybulka obficie go dostarczą.

Ogrodowiny jak przechowywać przez zimę na gruncie. P. Strumiłło pisze, iż w północnych prowincyach Rossyi używają pospolicie tego sposobu.

We Wrześniu wszystkie ogrodowiny, mające się przechowywać, zasadzają się na grzędach, tuż przy sobie gęsto, aby się tylko nie stykały z sobą. Gdy następują mrozy, okładają spadzisto deskami, lub dylami jak skrzynie inspektowe, tak żeby ściany nie tylko były wyższe od roślin, ale żeby włazić tam można było dla wybierania w potrzebie roślin. Wszystkie ściany okładają się ziemią i darnem, zostawując w jedném miejscu otwór, nakształt drzwiczek. Na wierzch nakłada się słoma kulowa i rohoże lub maty przytwierdzają kołami. Gdy śnieg napadnie, narzucić go na stóp kilka nad nią piramidalną szopą, ubijać go i udeptywać mocno, przez co zimno wewnątrz nie dójdzie. Otwór powinien być zakryty zewnątrz i wewnątrz

grubemi matami podwójnemi. Przez ten otwór nie tylko się wchodzi z latarnią dla wybierania warzyw, ale też otwiera się go dla wpuszczenia powietrza w czasach ciepłych. Tak się najlepiéj ogrodowiny przechowują przez 5 miesięcy, trzeba tylko odrzucać od nich liście nadszkodzone i wynosić je precz z szopy, dla tego, aby się zgnilizna w niéj nie rozeszła.

Jamy na przechowanie warzywa wszelkiego. Jamy te nie powinny być nadto wielkie, bo naciśnięcie psuje jarzyny, nie będą więc głębsze nad 2 łokcie, na spodzie wysłane być powinny słomą na cali 3; jarzyny układać warstwami, przesypując je na cal suchym piaskiem. Gdy się tak ułoży, iż z góry będzie tylko miejsca próżnego na łokieć, nałożyć słomy, na ostatnią warstwę piasku, resztę zaś zasypać ziemią i z niéj na jamie usypać wzgórek ostrokończasty, któryby jeszcze daléj nad obwód jamy zachodził; ten jak najmocniéj ubijać i oklepać deską. Koło tego wzgórka dać rówkiem spad wodzie, mogącéj się zbierać z dżdżów i stopienia śniegów. Gdy nastąpią mrozy wszystkie wzgórki okryć słomiastym nawozem.

NB. Zastrzegając od szczurów przechowujące się jarzyny, ponarzucać do ziemi, którą się jama okrywa, bahunu, którego mocny odor odstręcza te stworzenia; nie ma też obawy, aby on przejął jarzyny, gdyż od nich ziemią lub piaskiem oddzielonym będzie. Takie przechowywanie jarzyn w jamie tém jest użyteczniejsze, że te, które się w sklepach chowają, pruchnieją i nabierają przykrego właściwego sobie zapachu, z jam zaś są jak świeże, tylko co z ogrodu wybrane. Dla tego robiąc je nie wielkie, coraz po jednéj na wiosnę wydobywać i mieć można na expens kuchenny świeże, soczyste i smaczne jarzyny.

Na kartofle kopce powierzchnie. W miejscu suchém, piaszczystém i wzniosłem, odznacza się krąg mający mniéj więcéj 6 łokci średnicy, wyrzuca się z nie-

go ziemia na pół łokcia głęboko. W samym środku tego dołu ustawują trzy wązkie deski, tak aby w środku otwor formowały; ten otwór służyć będzie za kanał przeciągu powietrza i wyjścia wilgoci z kartofli, która się koło niego usypuje w spiczasty kopiec, nie wyższy nad dwa łokcie. Ten się okłada na około pierwiéj słomą (*), a potém ziemią wybraną z dołu, któréj dosyć będzie na zupełne przykrycie kopca. Jeśli kopiec nie będzie położony na wzgórzu i nie ma spadu naturalnego, tedy trzeba go otoczyć rowkiem, aby ułatwić ściek wody.

Gdy ziemia już zamarźnie, z jesieni trzeba kopce lekko przysłać słomiastym ale nie tłustym nawozem, który utrzymywać będzie ziemię w jednostajnym stopniu zamarznięcia inaczéj odchodząc w odligi i znowu zamarzając w mrozy, mogłaby zepsuć kartofle pod nią będące. Komin czyli otwór z desek, o którym mówiłam, powinien się zatykać słomą w mrozy, a w odwilże odkrywać dla przeciągu powietrza i wyjścia wilgoci w kartofli zawartéj. Nie inaczéj składać kartofle, jak dobrze przewietrzone i przesuszone.

Rowy na przechowywanie buraków, marchwi, rzepy. Na podniesioném, suchém i piasczystém miejscu, wykopać rów na łokieć głęboki, długi podług upodobania, wyrzucona ziemia kładzie się po jednéj stronie nad samym brzegiem rowu. Buraki osuszone i obrane z liści kładą się w nim rzędami, przesypując je piaskiem z drugiego rowu, obok wykopanego, branym; w tym drugim rowie także wkładają się buraki i zasypują ziemią z trzeciego; tak postępuje się, aż wszystkie buraki się umieszczą. Pozostała ziemia nasypuje się przynajmniéj na pół łokcia wyżyni, aby utworzyła kopce nad każdym rowem, między temi zaś wykopać

(*) Słomy się tylko tyle kładzie na kartofle, żeby się do nich ziemia bezpośrednio nie dotykała.

można małe rówki dla spadu wody. Gdy ziemia zamarznie na 6 cali, przykryć te kopce przegniłym nawozem na cali 20. Na wiosnę, gdy ociepleje, zaraz nawoz odrzucić.

Rowy na przechowywanie kapusty. Tak jak poprzedzające kopią się na suchém piasczystém miejscu, tylko nie tak głęboko i nie tak széroko jak tamte; do tych rowów kładzie się kapusta główkami w dół, a głębiami oczyszczonemi z liści ubocznych w górę tak, aby się jedna drugiéj niędotykała. Zasypuje się wybranym z rowu piaskiem, którego się tyle na wierzch sypie, aby nad rowem zrobił się kopiec spadzisty, na pół łokcia wysoki i szérszy nieco od rowu, ten po zamarźnięciu ziemi nieco przykrywa się gnojem. Rów kilku godzinami naprzód przynajmniéj wykopanym być powinien przed składaniem weń kapusty, aby nieco przewietrzał i osechł.

Pasternak na wiosenną jarzynę. Posiany pasternak w miejścu, gdzie wieprze w jesieni nie chodzą, zostawuje się na grzędach przez zimę, bez żadnego okrycia; na wiosnę będzie lepszy do użycia niż jesienny, bo przemarznięty jest słodszy. Gdy więc ziemia odejdzie wybrać go z ogrodu i złożyć w sklepie.

Bulwa włoska (Heliantus tuberosum); roślina ta daje równie dobrą jarzynę na wiosnę, jak w jesieni. Trzeba ją więc dzieląc na 2 części, jedną w jesieni wybrać do sklepu, drugą nie tkniętą zostawiwszy do wiosny w ziemi, wtenczas ją wybierać do użytku.

Marchew na wiosnę mieć. W miejscu suchém zostawiona w gruncie i słomą lub liśćmi nakryta marchew, może wytrzymać łagodniejsze zimy, szczególnie jeśli się po wierzchu trochę słomiastego nawozu położy, który się zaraz na wiosnę odrzucać powinien; jednak pewniejsze i dogodniejsze jest chowanie jéj w jamach.

Pory i Salery świeże przez całą wiosnę i lato do nowych. Najczęściéj się zdarza, iż te włoszczyzny, tak nieodbicie do kuchni potrzebne, albo się pod wiosnę spsują w sklepie, albo je kucharze tak wyexpensują przez zimę, iż całą wiosnę i lato bez nich się obchodzić potrzeba; zaradzając temu trzeba wiosną zasadzić temi roślinami (*) grzędy w miejscu ustronném gdzieby się w jesieni wieprze nie wpuszczały. W Październiku, gdy ziemia nieco zmarznie, przykryć grzędy gałęziami jedlinowemi, a pod niemi najlepiéj przezimują te włoszczyzny, byleby zaraz z wiosny, gdy śnieg topnieć zacznie, pozrzucać z tych grząd starannie gdyż tak delikatne rośliny, jak pory, mogłyby łatwo zgnić od wilgoci. Salery są wytrwalsze. W łagodniejsze zimy pietruszka nawet na gruncie przezimować może, jednak nie zawsze.

Ocisnąć też ziemię na około roślin na wiosnę koło porów i osypać nieco suchym piaskiem. Z początku brać te włoszczyzny na expens prosto z grzędy, jednak nie dopuszczając aby na nowo rość zaczęły, trzeba je przenieść do sklepu i posadzić tam w suchym piasku, gdzie aż do nowych prawie trwać będą, jeśli się je ze zgniłych liści oczyści.

Pietruszkę zieloną przez całą zimę utrzymywać. W niezbyt szérokiém i dużém naczyniu drewnianém, poświdrować wskróś jedną przy drugiéj dziury wielkości szyjki od butelki, o 2 cale jedna od drugiéj odległe; przeciw każdego takiego otworu kładzie się korzeń pietruszki, oberwanéj z wielkich i starych liści, ale z zostawionemi wyrostkami; stawi się to naczynie w sklepie, gdzieby ani zbyt ciemno, ani nadto sucho nie było, a tak codzień można mieć świeżą pietruszkę do potraw.

NB. Układ[illegible] pietruszkę, to jest korzonki, trze-

(*) Pory zimowego gatunku być powinny.

ba je zwyczajną ogrodową ziemią przesypywać. Na wiosnę koło wysadków można brać listki póki młode.

Jaja przechowywać. Na policy słomą tartą wysłanéj, w miejscu chłodném i suchém, układają się wiosną jaja rzędami, tak aby się jedne do drugich nie dotykały; późniejsze w miarę jak przybywają z tyłu za piérwszémi, a jeszcze późniejsze daléj się za temi kładą, tak aby nie było pomyłki w expensie i żeby zawsze rańsze pierwiéj się wydawały, biorąc je z brzegu. Trzeba tak się kalkulować, by wiosennych wystarczyło na expens całoletni aż do zimy, jaja zaś w czasie żniwa zniesione konserwować na użytek zimowy. Przechowywać je trzeba w szufladach lub innych naczyniach, układając je noskami w dół, tak aby się jedne drugich nie dotykały, przesypywać zaś albo suszonym w piecu owsem lub żytem, albo popiołem dębowym, albo nareszcie jak najsuchszym piaskiem wysuszonym w osieci lub piecu. W soli miałko tłuczonéj także dobrze się konserwują. Najlepszy jednak sposób jest układać jaja w garnkach glinianych i zalać je wapnem dobrze wygaszoném i przesianém, rozwiedzioném z wodą, tak aby tego wapna wyżéj nad jajami na dwa palce było; tak zamurowane jaja przechować się mogą przez rok i więcéj, gdyż powietrze do nich żadnego przystępu mieć nie może. Chcąc je użyć, trzeba lać wodę do garnka, póki ona wapna całkiem nie rozmoczy; jeśliby się ono z trudnością rozpuszczało, z wierzchu, gdzie go się wiele nałożyło, można garnek rozbić, a jaja w cebrze wody rozmaczać, które się wtenczas najlepiéj odłączą od wapna. Ten sposób tém jest dogodniejszy, że nawet wiosenne jaja tak się przechować przez cały rok mogą, które inaczéj się nie konserwują długo, bo mając łuskę zbyt cienką i delikatną, są na przystęp powietrza c[illegible]. Kto tak jaja konserwować będzie, w każdéj porze roku jednostajną ich obfitość mieć może.

NB. Trzeba tylko aby te garnki stały w miejscu suchém a chłodném, *np.* w świrnie położonym od północy, lub w sklepie suchym, ale nigdy w lodowni bo wapno wciągając w siebie wilgoć psuje jaja.

Pomidory zachować w całku. Układać przetarte z pyłu pomidory w polewanym garnku, nie gniotąc ich i zalewając miękką wodą przegotowaną z solą i ostudzoną, tak aby nią całkiem były zakryte. Garnek ten przykrywa się talerzem fajansowym, którego spod powinien dotykać wyższą warstwę pomidorów, by te na wierzch rosołu nie wypływały, pleśń trzeba często zrzucać, a przed użyciem pomidory w wodzie wymoczyć i wypłókać.

NB. Woda powinna tak być osolona, aby świeże jajko na jéj powierzchni pływać mogło.

Z pomidorów marmelada służąca do zup i rosołów. Dojrzałe, to jest czerwone pomidory porozkrajać, wypuścić z nich sok i ziarnka, a samą czerwoną mięsistość w pobielanym dobrze rądlu zagotować razy kilka bez wody w soku, który z siebie puszczą, a potém przetarć przez sito a przetartą marmeladę jeszcze smażyć i gotować do gęstości, mieszając często aby nie przypadła. Złożyć w słoikach obwiązanych pęcherzem i konserwować w miejscu suchém i chłodném, zalawszy na wierzch oliwą.

Rydze smażone konserwować. Młodziutkie dobrze przetarte rydze smażyć w wielkiéj ilości masłą na patelni, nie przesuszając i nie przesmażając nadto grzybów; wtenczas dać im ostygnąć, a potém układać w słoikach szklannych, lub kamiennych, tak jak rosną, wierzchem do góry, i zalać je tém samém masłem w którém się smażyły; tak aby go przynajmniéj na trzy lub cztéry palce było nad grzybami, tylko gorącego nie lać, ale wtenczas, gdy ledwo jest płynném. Takie grzyby obwiązane dobrze pęcherzem i w miejscu suchém a chłodném konserwowane, są wyborne gdy się znowu

podsmażą, a szczególnie do garnirowania mięsnych potraw, ale i same przez się za jarzynę najrzadszą mogą być podane.

Masło rydzowe. Rydze dobrze z piasku oczyszczone ususzyć w lekkim piecu, chociażby powtarzając 2 lub 3 razy to suszenie. Wtenczas je stłuc na proszek i trąc go z masłem świeżém słoném, póty go dosypywać, póki tylko masło przyjmować go będzie. Nakoniec chować w słojach dobrze obwiązanych pęcherzem, i w lód wstawionych. Używa się to masło do sosów.

Poziómki do lodów, pianek i kremów na zimę. Świeże jagody przetarć na sito i smażyć je z dodaniem funta lub półtora funta cukru na funt téj marmelady; gdy dobrze się usmaży jak zwyczajne konfitury, przechowywać w małych słoiczkach funtowych jak na użycie jednorazowe. Zapieczona z tém pianka, niczém się od letniéj nie różni, kremy i lody są jakby ze świeżych poziomek robione. Przecierając jagody, nasiona się wyrzucają, jednak ich część nie szkodzi zostawić dla lepszéj illuzyi, że to są świeże jagody. Maliny tak samo się urządzają, ale jako wodniste i nie tak gęste, są mniéj dobre od poziómek.

Agrest do pianek na zimę. Agrest zielony w butelkach przechowany (patrz wyżéj), gotuje się w wodzie na miękko i przefasowywa przez sito; tą marmeladą zaprawiać można pianki z białek ubite, wanilli dodawszy.

Ogórki w beczkach solić. Chcąc aby ogórki były pełne i wewnątrz nie dziurawe, trzeba je natychmiast po wybraniu solić, leżąc bowiem zwiędnieją, i nigdy twardemi i pełnemi nie będą (*), te nawet co się w u-

(*) Ogórki powinny się gatunkować, czyste i zielone osóbno, a żółte i plamkowate osóbno. Doświadczenie stwierdza tę uwagę naszych gospodyń, iż ogórki na trzeciéj kwadrze solone bywają puste, a zaś najpełniejsze i najtwardsze są te, które się urządzają zacząwszy w pięć dni po nowiu aż do pełni.

pały zbierają, należy natychmiast włożyć do naczynia napełnionego wodą; gdy tak przez noc odświeżą się i odejdą ogórki, nazajutrz solą się następnym sposobem. Dno beczki, w któréj się solić mają, uściela się liściem dębowym, wiśniowym i koprem, liśćmi i korzonkami chrzanu struganemi, ale tylko w razie, kiedy się czosnku nie kładzie; ogórki się ustawują jedne przy drugich; na każdy przetak tak ułożonych ogórków, bierze się po garści liścia dębowego, wiśniowego i kopru, także główkę czosnku która się kraje na cztéry części i nać jéj poskubaną też się wrzuca. Nałożywszy tak warstwami ogórków i liści pełną beczkę, zadnić ją dnem, w którém są przewiercone dwie dziury, przez jedną powietrze powinno wychodzić, a w drugą wkłada się lejka, przez którą leje się wodę rzeczną rozsoloną (*); gdy się nią beczka napełni zupełnie, obie dziury zabić goździami, mocno osmolić całą beczkę po szparach, a nadewszystko te dwie dziury, żeby czasem woda się przez nie, nie zakradła, bo w takim razie ogórki by się zepsuły; potém tak osmolona beczka zatapia się zwyczajnym sposobem w wodzie i do kołów się przymocowywa, by na wierzch nie wypłynęła, albo żeby ją woda nie zniosła. Mieszkańcy zaś miast, którzy bezpiecznie ogórków w wodzie zatapiać nie mogą, stawią beczki w sklepach na podniesieniach drewnianych, ale nie na ziemi i starannie ocierają pleśń osiadającą na nich. Inni wkopują beczki w sklepie w ziemię po sam wierzch, co jest lepiéj, bo się tym sposobem chłód utrzymuje. Inni nakoniec w studniach je zatapiają (**).

(*) Na każde 10 garncy wody bierze się 2½ kwarty soli i łyżkę saletry, albo wymierzywszy beczkę, na każde 10 garncy, które w sobie zawiera, 2½ kwarty soli. Te obie miary na jedno wyjdą, gdyż wówczas w beczce nie sama tylko woda, ale ogórki i liście się mieszczą. W ruskiéj książce czytałam, że trzeba funt soli na 4 garnce wody, ale się ją gotuje i ochłodzoną zalewa ogórki.

(**) Beczek od ogórków nie używać na nic i parzyć je cząbrem, koprem i innemi aromatycznemi ziołami.

NB. Można zamiast dwóch, jednę tylko dziurę robić w beczce, przez którą gdy się woda leje, trzeba z niéj często wyjmować lejkę, dla tego aby powietrze miało odejść.

Ogórki bardzo zielone. Dziesięć garncy wody, półtory łyżki hałunu, $2\frac{1}{2}$ kwarty soli, dwie butelki wódki, zagotować razem i gorące wylać na ułożone już w beczce ogórki, przekładane liściem dębowym, wiśniowym i koprem. Téj proporcyi wystarcza na naczynie 24-garncowe; zresztą tak się z temi ogórkami obchodzić jak z wyżéj opisanemi. Jeżeliby téj wody mało było do objęcia ogórków, dodać jéj więcéj, a do niéj w proporcyą soli i saletry. Niektórzy dodają liści porzeczek czarnych, jako też i korzonków chrzanu.

Buraki kwasić w kadziach na zimę. Urządzać je trzeba na ostatniéj kwadrze, a będą miękkie. Oskrobane i przepłókane dobrze, rzucają się do kadzi, gdy się ta napełni, nalewają się najlepiéj rzeczną, a gdy takiéj blizko nie ma, to studniową wodą (*). Do Bożego Narodzenia ile się weźmie rosołu, tyle się dolewa wody, ale po Bożém Narodzeniu trzeba przestać dolewanie, bo już buraki nie mając wigoru udzielić go rosołowi nie mogą. Chcąc zaś mieć zawsze dobry i świeży rosół (który do kuchni bardzo jest potrzebny, bo wchodzi do wszystkich kwaskowatych sosów i zup, tam gdzie przez oszczędność wina i cytryn nie dają), nie trzeba wszystkich razem buraków zakwaszać z jesieni, ale nastawiwszy według potrzeby domowéj, resztę słodkiemi przechowywać w sklepie i jamach, po trochu je, ale często zakwaszając w beczkach lub mniejszych kadziach, np. co trzy tygodnie.

NB. Gotując cokolwiek na tym rosole, wtenczas gdy się go już dolewa, trzeba pokrajanych kilka słod-

(*) W ruskiéj książce każe letnią wodą zalewać i wrzucić dwa kawałki chleba.

kich buraków wrzucać do gotującego się, dla poprawienia smaku i nadania słodyczy.

Kapustę szatkowaną kwasić. Nie trzeba się śpieszyć z szatkowaniem kapusty, póki powietrze ciepłe, niech w ogrodzie nie wyrzynana stoi, potém gdy się mrozy wzmogą, można zerznięte główki w warzywni trzymać nim się szara kapusta posieka, wtenczas doczekawszy się nowiu (*), poszatkowane główki przemyć do czysta w wodzie w rzece, stawie, lub studni; gdy z kapusty ściecze całkiem woda, na każdą jéj szesnastkę rzędami w kadzi układanéj, posypać małą garść soli przemytéj, garść kminu i mocno każdą warstwę ubijać tłuczkiem, tak aby się na nim wilgoć pokazała (**), dla powiększenia któréj, polewa się jeszcze każdy rząd ubijającéj się kapusty szklanką mocno rozsolonéj wody. Między rzędy rzuca się też marchiew w talerzyki krajana (***). Gdy się takim sposobem kadź nałoży i ubije, wbijać w nią należy aż do dna koły dębowe lub brzozowe, które poruszając na wszystkie strony, robić niemi spore dziury w kapuście, których sześć lub siedm zrobić wypada. Po wyjęciu kołów, wychodzi przez te dziury mocny i nieprzyjemny zapach, który gdyby się został w kapuście, zupełnieby ją zepsuł. To wbijanie i wyjmowanie kołów po dwa razy na dzień powtarzać się powinno, przez dwa przynajmniéj tygodnie, to jest do wyjęcia z kapusty ciężkiego zapachu i goryczy. Wtenczas nacisnąć ją dnem i kamieniami, i w warzywni zacząć zlekka przepalać, żeby kapusta kwaśniała; ciepło jednak nie powinno być wielkie. Przez całą zimę tyle tylko palić, żeby nie zamarzła kapusta,

---

(*) Gospodynie mają tę obserwacyą, iż na nowiu stawiona kapusta będzie twarda i skrzypiąca, kto zaś lubi miękką, niech kwasi kapustę po ostatniéj kwadrze.

(**) Zbyt jednak zbita i stłuczona kapusta, będzie miękką; we wszystkiém więc miarę zachować potrzeba.

(***) Żurowiny i jabłka też się dodają.

bo raz zamarzła już się zepsuje, ale w cieple przekwaśnieje zbytecznie, i równie się zepsuje; w niewielkie mrozy można poprzestać na stawianiu tylko w warzywni garnków z żarem.

NB. Na kadź 30-cie wiader w sobie mieszczącą, bierze się soli mytéj garncy 2, to jest funtów 18, a na rozsolenie dwóch garncy wody, którą się kapusta polewa, dodaje się 2 funty soli, kminu sypie się 3 kwarty, albo garniec. *NB.* Kadź trzeba przed złożeniem kapusty dobrze opatrzyć, i po wszystkich szparach, ciastem z żytniéj mąki pozalepiać ze środka, a zewnątrz smołą oblać.

Kapustę szatkowaną na lato zachować. Kwasić należy kapustę wyżéj opisanym sposobem, ale w małych baryłkach lub beczkach, i te dobrze z wierzchu osmoliwszy, pod wiosnę do lodowni przenieść i w lód wkopać. *Albo* do wody jak ogórki zatopić. Naczynia tylko (powtarzam) nie powinny być wielkie, bo raz dobyte i odkryte, prędko się w nich kapusta psuje, dla tego lepiéj stopniowo jedne po drugich baryłki dobywać z wody na użytek, i w lód je wkopywać.

Kapusta siekana biała i szara. Piérwsza z tych kapust urządza się z małych i miękkich główek, niezdatnych do szatkowania, jako też z wierzchnich białych liści, otaczających główki, które się przy szatkowaniu ich obłamują. Na szarą zaś kapustę siekają się wszystkie zdrowe i nie pożółkłe liście zielone, które się poniżéj główek na łodydze znajdują. Liście te oczyszczone i obmyte, siekają się kosami, w skrzyniach umyślnie na to z desek urządzonych. Potém się kapusta myje na przetakach tak długo, aż z niéj woda już nie zielona ale biała ściekać będzie. Wtenczas spuściwszy dobrze tę wodę, kapustę zrzucać do kadzi, i w niéj ubijać ją tłuczkiem zupełnie tak, jak szatkowaną. Cała różnica w urządzeniu tych kapust jest, iż do siekanéj nie ma zupełnie potrzeby sypać

soli. Ale wbijanie kołów i robienie niemi dziur w kapuście, przez które wychodzi z niéj gorycz, zupełnie się tak odbywa, jak w poprzedzającym artykule opisano.

Kapustę kwasić na prędce. Poszatkowaną i przemytą kapustę wrzucić do wrzącéj wody; jak się w niéj raz zagotuje, odlać ją na przetak i przelewać zimną bardzo wodą aż do zupełnego ostudzenia. Gdy woda sciecze zupełnie z przetaka, solić kapustę jak zwyczajnie. Ten sposób jest dogodny latem, gdy się chce kapustę kwaszoną mieć na prędkie użycie; od hartowania zimną wodą, będzie ona skrzypiącą i twardą.

Szczaw solić. We Wrześniu, kiedy rośliny mają nowy popęd do rośnienia, kiedy trawki na nowo dobywają się z ziemi, szczaw pospolicie drugi raz rość i zielenić zaczyna; wtenczas zbierać go, wyżyłować, przemyć i osuszyć na płótnach przez parę godzin w cieniu, kłaść go do naczynia niesmolonego drewnianego przesypując solą; gdy się to napełni, naciska się dnem i kamieniami, a gdy szczaw osolony upadać zacznie, można świéżym dokładać na wierzch. Trzymać go potém w miejscu chłodném a niemarznącym.

NB. Na faskę 5-cio-garncową szczawiu, bierze się soli pół kwarty. Gdy się bowiem wiele soli wsypie, ta tak przetrawi kwas, iż szczaw w gotowaniu niesmaczny będzie.

Drugi sposób równie dobry. Szczaw dobrze obmyty kładzie się na przetakach, by woda ściekła, wtenczas się go sieka jak do użycia i nie wyciskając z niego soku kładzie się do pobielanego rądla, w którym osolony w miarę, gotuje się mieszając ciągle by nie przypadł do dna, aż zgęstnieje; wtenczas składa się do drewnianego niesmolonego naczynia, a nazajutrz zalewa się z wierzchu baranim łojem. Takim sposobem marynując, można nie tylko jesienny ale i wiosenny dobrze przez zimę przechować.

Kopr solić. W pół Sierpnia zasiać kopr, gdy ten wejdzie we Wrześniu, solić jak szczaw na sucho i przycisnąwszy kamieniami mieć na zimowy użytek do rosołów i innych potraw; najlepiéj w małych naczyniach drewnianych dębowych, lub olchowych, albo glinianych czy szklannych. Jeśli kopr młody się soli, to w całku, a jeżeli ze starych krzaków zbierany, to piórka łodygowe się odrzucają, jako zbyt twarde i niezdatne do użycia.

Salery na barszcz. Albo się zupełnie tak solą jak szczaw, albo do kadzi, gdzie buraki składają i kwaszą na zimę, kładą się pęczki oczyszczonych i obmytych liści salerowych, te się potém usiekane gotują w tym samym rosole burakowym i są wyborne; salery bynajmniéj nie psują smaku buraków w kadzi. Niektórzy suszą salerowe liście w lekkim piecu, ale taki barszcz ma odor siennego odwaru. Dobrze jest salery tak kwasić jak tu niżéj powiedziano o botwince.

Botwinka zielona na zimę. Na 5 garncy rzecznéj wody bierze się kwarta soli i łyżka saletry, zagotowawszy ją z tém i ostudziwszy, zalewa się na botwinę powiązaną w pęki i ułożoną w naczyniu.

2-gi sposób. Pokrajawszy botwinkę jak zwyczajnie do gotowania wrzuca się do zimnéj wody i w niéj raz zagotowywa, poczém natychmiast się odcedza na przetaku i przelewa zimną wodą, potém się wykłada na suche obrusy. Gdy oschnie, kłaść do dzieżki przygotowanéj jak zwykle na warzywo i zalać ją wcześnie przygotowaną sołoduchą, która się tak robi. Mąkę żytnią zalewa się wrzącą rzeczną wodą, rozkłóca się ją jak żur i stawi się na noc do pieca, gdzie usłodnieje. Nazajutrz leje się ta massa do dzieży próżnéj i dodawszy do niéj tyle tylko wody letniéj, by nie była zupełnie gęstą, przykrywa się i na jedną jeszcze noc w izbie się stawia, poczém rozprowadza się do rzadkości letnią wodą, i gdy ta przestygnie, zalewa się tą

sołoduchą przygotowana botwinka w kaduszce, przykrywa się denkiem i naciska kamieniami, trzyma się w zwyczajnéj warzywni, często przez zimę denko obmywając i pleśń zdejmując, jeśliby się znalazła. Można też botwinki nie krajać, ale ją w pęczkach tak samo urządzać.

Chcąc użyć botwinkę, w kilku wodach ją obmyć, żeby zupełnie koło niéj mąki nie było, nie gotować jéj długo razem z mięsem, ale do wyciągnionego już smaku czyli bulionu ze świniny lub wołowiny, wrzucić ją na samém wydaniu, aby się parę razy zagotowała, a będzie jak świéża. To co tu mówię o gotowaniu krótkiém botwinki, ściąga się do wszystkich barszczów: salerowego, szczawianego i t. d., bo przegotowane tracą smak i stają się łykowate i twarde.

Estragon solić. Liście i łodygi delikatniejsze przepłókują się w wodzie i osuszają zupełnie na obrusach, a wtenczas w słoikach szklannych lub polewanych przesypują się dobrze utłuczoną solą, poczém się denkiem i kamuszkiem naciskają; gdy upadnie w dni kilka i osiądzie, znowu podopełniać słoje, a potém obwiązawszy je pęcherzem, trzymać nie na mrozie, ale w chłodném miejscu.

Rydze solić. Tylko co zebrane rydze nie przemyte ale przetarte układają się w faski jak rosły, wierzchem do góry, i każdy rząd przesypuje się solą, naciska się dnem i kamieniami, gdy upadną dokładając świéżemi. Można w innych naczyniach dla odmiany przesypywać siekaną białą cébulą i trochę pieprzu, od tego będą smaczniejsze, ale kolor będą miały ciemniejszy, nie tak czerwony jak piérwszych; do faski 6-garncowéj dosyć będzie $\frac{3}{4}$ kwarty soli.

Borowiki solone, które mają smak świéżych, a przygotować się mogą wiosną na lato całe, a jesienią na zimę. Młode borowiki wrzucić do wrzątku, gdy się w nim raz lub dwa zagotują, wyłożyć na przetak i

przelewać na nim zimną wodą aż zupełnie ostygną, poczém dać im oschnąć zupełnie na tychże przetakach, przewróciwszy każdy wierzchem do góry. Wtenczas układając je jak rosną w szklannych lub polewanych naczyniach, przesypywać każdy rząd solą, potém nacisnąć denkiem suchém i kamieniami. Gdy się ucisną więcéj dokładać, a potém zalać topionym ale nie gorącym łojem po wierzchu; jeżeli łoju nie ma, można masłem, już stygnącém, a lepiéj i dłużéj się konserwują, i zawiązane pęcherzem trzymać w suchém ale chłodném miejscu. Przed gotowaniem godziną namoczyć je w zimnéj rzecznéj wodzie; czém dłużéj leżą i są starsze takie grzyby, tém dłużéj moczyć je trzeba, chociażby nawet od pory do pory, a po przemyciu kilkakrotném przed i po wymoczeniu, znaku nie będzie że solone; smak ich tém więcéj do świéżych będzie podobny, kiedy się dosypie w czasie gotowania proszku borowikowego.

2-gi sposób. Według Szytlera, świéże borowiki zebrane jesienią, posolić w polewaném naczyniu i niech tak od pory do pory stoją często je mieszając. Po 24 godzinach odlać z nich sok przez przetak do naczynia, w którém zagrzawszy go tyle aby tylko był ciepłym, zalać nim napowrót grzyby; na drugi dzień zlać, zagrzeć cokolwiek mocniéj, ale nie do zawrzenia i znowu wlać na grzyby; trzeciego dnia już dobrze gorącym zalać je i na 3 dni postawić, poczém zagotować je razem z rosołem; a gdy dobrze ochłodną, składać je do naczynia polewanego albo do faski dębowéj lub olchowéj, jak rosły, wierzchem do góry, zalać je ichże własnym rosołem, a z wierzchu topionym ale niegorącym łojem i pęcherzem obwiązać. Mając użyć, brać ile potrzeba i wymoczyć kilku godzinami piérwéj, ale powoli ogrzewać te grzyby w wodzie, aby ona sól wyciągnęła; powtarzać to kilka razy, zawsze wodę zmieniając.

Szampjony solone. Obrawszy te grzyby z wierzchniéj skórki, pokrajać większe na kilka części a małe w całku zostawić i solić zwyczajnym sposobem, przesypując każdą warstwę cébulą siekaną białą i pieprzem; trzeba słoik od razu napełnić, denkiem przycisnąć, a obwiązawszy pęcherzem, trzymać w suchém i chłodném miejscu. Szampiony te, są wyborne do potraw mięsnych; jeżeliby się nadto nad nimi soku zebrało, można go zlewać do butelek, do zapraw sosów, zostawując go jednak przynajmniéj na palec nad grzybami. Nie szkodzi na wierzch, choć po denku i kamuszku, oliwy nalać, aby nie pleśniały grzyby.

Grzyby chrząszcze. Są to białe duże twarde grzyby, które się ogólnie nazywają chrusty, gruzdy. Trzeba je przemyć i moczyć dni 2 w wodzie zimnéj codzień odmienianéj, potém się układają rzędami w naczyniu drewnianém nie smolném i przesypują solą. Używają się jak rydze na sałatę. Kto lubi cébulę niech nią rzędy grzybów przesypuje. Soli tyle się bierze na te grzyby, ile na rydze, to jest pół kwarty na 5 garncową faskę.

Fasole solić. Przetarłszy i wyżyłowawszy młode stręki fasoli, krajać czyli szatkować tak jak do gotowania, potém je przesalać układając warstwami w słojach lub baryłkach niewielkich, nacisnąć denkiem i kamieniem. Gdy już sok się pokaże, zdjąć naciśnięcie, i łojem, to jest tłustością roztopioną ale niegorącą zalać po wierzchu; przed użyciem wymoczyć w czystéj wodzie, zmieniając ją parę razy, aby ona sól z jarzyny wyciągnęła. Na 6-cio garncowe naczynie, bierze się trzy części kwarty soli.

2-gi sposób. Fasolę młodą poszatkować i wrzucić w zasoloną wodę, zagotować, odcedzić i rozłożyć na przetak, aby przeschła i przestygała zupełnie, potém układać ją w faskę olchową lub dębową i przesypywać solą aż się naczynie napełni, poczém nakryć, przy-

cisnąć, obwiązać i wstawić do sklepu zimnego i suchego; przed użyciem wymoczyć. Na trzy garnce takiéj fasoli, bierze się mniéj więcéj kwaterkę i pół soli.

Kalafiory solić na jarzynę. Oderznąwszy głąb kalafioru na dłoń pod każdym kwiatem, odarć z niego łykowatą wierzchnią łuskę, a układając kwiaty w jaszczu (tylko nie sosnowym), zalać je wodą wrzącą, przykryć wierzchem aby para przejęła przez krótki czas, potém wyłożyć na przetak by woda ściekła i oschły z niéj kalafiory. Znowu ułożyć je w jaszczu szczelnie jedne przy drugich, i zalać cedząc przez serwetę, gotowaną z solą i zszumowaną wodą, w takiéj ilości, aby je objęła, a tak zasoloną aby świéże jaje na niéj nie tonęło. Nie nakrywać aż dobrze kalafiory ostygną potém je denkiem i kamieniem nacisnąć; w ciepłe czasy trzymać na lodzie, zimą w sklepie. Przed użyciem, w kilku wodach wymaczać te kalafiory, a dla wyciągnienia bardziéj soli, gotować je w wielkiéj ilości wody.

Szparagi solić na zimę. Oczyszczone dobrze szparagi złożyć do polewanego garnka, ugotować wodę tak osoloną, aby jajko świéże po niéj pływać mogło, i tą gorącą wodą nalać szparagi tak, aby nad nimi wyżéj była, obwiązać garnek naprzód papierem oliwą napuszczonym, potém pęcherzem. Dwóma godzinami przed użyciem namoczyć w zimnéj wodzie, gotować zaś w znacznéj ilości wody dla wyciągnięcia soli.

Groch w strękach. Bardzo młode stręczki tak solą się jak szparagi, a używają się do potraw mięsnych na garnirowanie sztuki mięsa i potrawek.

Berberys solony do potraw. W późnéj jesieni zbiera się berberys z gałązkami i układa w słoje, na niego nalewa się ochłodzona woda piérwiéj przegotowana z solą. Słoje się mocno obwiązują, a jeśliby się pleśń znalazła, zlewa się ta woda a drugą podobnie osolo-

ną i ochłodzoną nalewa berberys, który służyć może do garnirowania potraw, a nawet do piklów i sałat. Można brać 3 lub 4 łóty soli na kwartę wody.

Cytryny solone do potraw. Oprócz podanego wyżéj sposobu przechowywania cytryn, jest jeszcze inny sposób solenia ich. Wziąwszy 8 łótów soli na pół garnca wody, przegotować ją i oszumować, a ostudzoną zalać cytryny ułożone w słojach: do potraw będą dobre.

Jabłka i gruszki marynować ruskim sposobem. Najczystsze i okazalsze owoce także najzdrówsze i niepobite, ułożyć w baryłce 10 garncowéj, przekładając warstwami cząbru i mięty, aby jedne drugich nie dotykały. Osóbno wziąć po garncu mąki gryczanéj, pszennéj i jęczmiennéj i zaparzyć je wrzącą rzeczną wodą w naczyniu drewnianém niesmolném, mieszając ciągle; wody powinno być tyle, ile do zajęcia owoców potrzeba; gdy się ta od pory do pory ustoi, zlewać ją nie mącąc przez sito do beczułki, do któréj się owoce ułożyły (*). Potém okrągły worek napełniony piaskiem suchym położyć na przykrytą denkiem baryłkę, tak aby do niéj przystępu powietrza bronił. Utrzymywać te jabłka w piwnicy suchéj i zimnéj, strzegąc aby nie zamarzły. Co tydzień worek obmywać zimną wodą, a gdy ta z piasku ścieknie, znowu kłaść na denku. Tak utrzymane jabłka przechowują się do Wielkanocy prawie i dają się do pieczystego. Kto mięty nie lubi, niech przekłada owoce liśćmi jabłecznemi lub dębowemi, gruszki zaś porzeczkowemi, tylko zawsze tak aby się jedne drugich nie dotykały.

Bruśnice na sałatę do pieczystego. Dobrze dojrzałe bruśnice albo piec w piecu nałożywszy je do garn-

---

(*) Na trzy garnce mąki żytniéj idzie wody wiader 5, wodę która ma być koniecznie studniową, zagotować i mąkę zaparzyć, rozmieszać dobrze; jak się ustoi, zlewać z wierzchu aby gęszczy nie było i na wiadro onéj, brać łyżkę stołową soli.

ków, albo je gotować w rądlu dobrze pobielanym, bez wody we własnym soku. Potém je przechowywać w słojach lub faskach niesmolonych. W potrzebie ocukrować i podawać do pieczystego.

Jagody wszelkie na sałatę. Dojrzałe wiśnie, śliwki, winne grona, głog, agrest, porzeczki, berberys, a nawet maliny i poziómki, czy razem wszystko pomieszane czy pojedyńcze, każdy gatunek układa się w słoikach i zalewa ostudzonym mocnym octem (*), który trzeba przegotować z cukrem lub miodem i aromatami, jako to: goździkami, cynamonem. Zasładza się ocet do smaku, ale można brać według upodobania, na kwartę octu mniéj więcéj 3 ćwierci albo funt cukru. Ponieważ się cukier w occie nie rozpuszcza, trzeba go umoczyć w wodzie, i gotować ocet aby się woda ulotniła zupełnie. Pęcherzem dobrze słoje obwiązać. Jabłka i gruszki tak samo zasłodzonym octem się zalewają, ale je trzeba piérwéj w sycie, to jest w wodzie zasłodzonéj miodem lub cukrem pogotować. Jeżeli się jagody przyprawiają w beczułkach, tedy te powinny być dębowe, wyparzone aromatycznemi ziołami. Zasmolić je mocno. Zamiast miodu lepiéj jest używać syrop cukrowy; z początku stawić w lód, a na początku zimy wynieść do sklepu. Brusnice przebrane i przepłókane złożyć w naczyniu. Na wiadro wody bierze się 2 funty cukru, syropu lub miodu, 2 łyżki soli i aromatów zwyczajnie, to zagotować i zalać ostudzonym.

Śliwki krajowe. Śliwki kiedy można okrągłego gatunku, a w niedostatku jakie kto ma, gdy one dorosną wielkości gałki muszkatowéj, zbierać zielone, układać do słojów i zalać ostudzoną wodą, przegotowaną z solą

(*) Ocet ten tak się przyprawia: na kwartę octu mocnego, bierze się 2 kwarty wody, półtora funta miodu, 2 łyżki soli, korzeni rozmaitych, wszystko to razem zagotować. Do kwaśniejszych jagód jak porzeczki, berberys, brusnice etc., bierze się więcéj miodu; sól dodana do octu, broni frukta od pleśni.

i zszumowaną. Na wierzch nalać oliwy, biorąc do użytku pestkę ostróżnie wyjąć nożykiem, nie psując okrągłości śliwki. Słój powinien być obwiązany pęcherzem we dwoje złożonym. Soli bierze się pół funta na 2 funty wody.

2-gi sposób. Śliwki niedojrzałe solić od pory do pory mieszając we własnéj wilgoci, potém przetarć je i zalać ostudzonym przegotowanym octem choć słabym, a w parę tygodni już mocnym przegotowanym z aromatami ale ostudzonym.—Można też tymże sposobem robić wiśnie z tą tylko różnicą, iż wiśnie nie osolają się, ale zagotowują w osolonéj wodzie.

Kapary domowe. Młode nasiona nasturcyi przemyte i osuszone w cieniu na przetaku, kładą się do flaszeczek z szérokim otworem, lub do słoików małych; nalewają się ostudzoną wodą, która się z solą gotowała i dobrze zaszumowała, na wierzch wlewa się trochę oliwy, zaszpuntowywa mocno flaszkę, słój zaś pęcherzem się obwiązuje. Soli brać trzeba ćwierć funta na funt wody.

2-gi sposób. Też nasiona albo zagotowują się raz jeden w osolonej wodzie a potém się odlewają na przetak dla oschnięcia, albo się na sucho solą przez 24 godziny mieszając je często, a potém się przecierają w serwecie z wilgoci własnéj. Nakoniec kładzie się nasturcya do słoików i zalewa przegotowanym ale ostudzonym octem niezbyt mocnym; po dwóch tygodniach ten się zlewa, a mocniejszy przegotowany z aromatami na to się miejsce wlewa. Oprócz nasturcyi jeszcze się biorą pączki na kwiat bzu czarnego, zwanego *Sambucus nigra.*

Rydze marynować w occie. Wziąwszy na pół kwarty soli ósmą część łóta, to jest pół drachmy saletry i 10 gran hałunu, zalać to $2\frac{1}{2}$ funtami octu, zagotować go w naczyniu dobrze pobielaném, do wrzącego wrzucać dobrze przetarte młodziutkie rydze, gdy się raz za-

gotują, przelać je do fajansowego półmiska, a gdy ostygną układać je w słoikach do góry wierzchami, i zalać tymże samym octem, w którym się gotowały: po dwóch tygodniach ten się zlewa, a rydze zalewają się świéżym, przegotowanym z cynamonem, goździkami, pieprzem prostym i angielskim.

2-gi sposób. Taż sama zaprawa saletry, hałunu i soli dodaje się nie do octu, ale do takiejże ilości wody; po zagotowaniu jéj i zszumowaniu, rydze się w nią wrzucają, a gdy się raz zagotują, odlewają się na przetaki, a oschłe już układają się w słoikach małych, i zalewają się gorącym octem przegotowanym z suchym estragonem, i innemi wyżéj wymienionemi aromatami. Słoików nie trzeba zawiązywać aż ocet ostygnie. W parę miesięcy, jeśliby ocet nie był z najtęższych, wypada go odmienić.

3-ci sposób. Otarte i oczyszczone rydze układać w słoiki jak rosną, i zalać je gorącym octem przegotowanym z goździkami, cynamonem, liściem bobkowym, pieprzem prostym i angielskim, a nawet tureckim i estragonem suchym.

Borowiki marynować w occie. Młode borowiczki wymyte i wyczyszczone dobrze, wrzucić do gotującego się osolonego nieco octu, gdy się dobrze zagotują, wylewają wraz z octem z naczynia miedzianego, choćby najlepiéj pobielanego i moczą się w tymże occie od pory do pory, poczém gdy sluz z grzybów wyjdzie, przemyć je w tym samym occie, przecedzić przez durszlak i układać jak rosły, w naczyniu szklanném lub polewaném. Wtenczas zalać octem innym przegotowanym z aromatami i ostudzonym, na wierzch wlać oliwy, obwiązać słój pęcherzem i trzymać w chłodném a suchym miejscu.

Pikle. Weź młodéj marchwi, małych ogóreczków, łodygi od młodych w pęk idących sałat, obranych z wierzchniéj skórki, kwiatu kalafiorowego i młodych

ich łodyg, także obranych ze skórek i na płaskie kawałki pokrajanych kukurudzy bardzo młodéj, stręków nasiennéj rzodkwi, nasion nasturcyi, wszystko jak najmłódsze, zawięzi melonów, harbuzów i śliwek zielonych, rydzów malutkich, szparagów, łodyg portulaki oskrobanéj, cébuli w główkach małych, obranéj z łuski, stręków młodego grochu i fasoli, wszystko to serwetami z pyłu poprzecierać, a wziąwszy na kwartę soli ćwierć łóta saletry i 20 gran hałunu, zalać to pięcią funtami wody, zagotować ją, zszumować i do ostudzonéj włożywszy jarzyny postawić na ogniu, gdy się raz zagotują, odlać na przetaki, a oschłe układać w słojach niezbyt wielkich i zalać przegotowanym a ostudzonym octem, chociażby niezbyt mocnym; we dwa tygodnie, gdy wszelki sluz i surowość wyjdzie z jarzyn, zlewa się ten ocet, a nalewa się świeżym jak najmocniejszym, przegotowanym z aromatami, jako to: estragonem, pieprzem prostym, angielskim i tureckim, zawsze jednak ostudzonym. Na wierzch słoików nalewa się po trochę oliwy, a obwiązane pęcherzem trzymają się w pakach suchym piaskiem napełnionych.

2-gi sposób robienia tych piklów jest, iż jarzyny nie w wodzie, ale w rozsolonym occie się zagotowywują; w kilka dni ten się zlewa, a w świeżym przegotowanym z aromatami na nowo się raz jeszcze też jarzyny zagotowują i składane do słojów zalewają się tym samym octem. Saletrę i hałun w proporcyi wyżéj wymienionéj sypać do octu trzeba.

3-ci sposób jest ten, iż jarzyny ani w occie, ani w wodzie rozsolonéj się nie zagotowują, ale się na sucho przesypują solą, przez 24 godzin mieszają się często, a potém przetarte, zalewają się już w słojach octem przegotowanym z aromatami, ale ostudzonym (*).

(*) Część równą octu i wody, a jeżeli ocet słaby, tedy dwie czę-

Melony marynowane. Melony zielone, które nie doszły w jesieni, kładą się w naczynia gliniane i zalewają się w nich gorącą wodą tak osoloną, aby w niéj jajko świeże pływało, trzeba tylko aby się melony nad nią nie podnosiły. Po 5 lub 6 dniach, wyjąć je ze słonéj wody i po jedném z nich żeberka powykrajawszy, łyżką ze środka ziarna powybierać, a na to miejsce nasypać gorczycy, trochę imbieru nietłuczonego, ale w główkach, czosnku, goździków, pieprzu prostego, muszkatowéj gałki, wszystkiego po trochu, gorczycy tylko najwięcéj, tak aby nią wnętrze melonu napełnione było; nazad powkładać wyjęte żeberka, i gdyby nie odpadały przywiązać nitką, włożyć w garnek polewany i octem gorącym zalać, a gdy wystygnie zawiązać pęcherzem. Gdyby się ocet zepsuł i odwodniał, odmienić go trzeba.

Fasole marynowane. Młode strączki włóż w wodę mocno osoloną i trzymaj je przez dni kilka aż pożółkną, wyjmij je, a przełożywszy do czystego naczynia, zaléj mocnym gorącym octem. Nazajutrz zcedź ten ocet znowu, a zagotowawszy powtórnie wléj go na fasole, i póty to przez 4 dni powtarzaj, aż strączki powrócą do naturalnego koloru. Ostatni raz już z aromatami zagotować ocet.

2-gi sposób. Tak się z fasolą obchodzić jak z piklami (obacz wyżéj).

Dynie na pikle. Dojrzałe brać, powykrajać z nich

ści jego, soli na 4 garnce pół funta, cukru tyleż; 4 stręki pieprzu tureckiego, gorczycy 2 łyżki stołowe, i kopru, pogotować pół godziny, a jak w fajansowém naczyniu ostygnie, zalać kalafiory, kukurudzę, melony i kawony, w glinianém naczyniu, gorącą słoną wodą, niech od pory do pory postoi. Marchew w gwiazdki pokrajaną, takoż raz zagotować; cébulę szarlotkę zalać lekko zasoloną wodą, i wstawić do pieca w wolny duch na 3 godziny. Wszystko to poukładać w baryłki, lub słoiki i zalać ostudzonym, wyżéj opisanym octem.

jakie chcąc ładne figurki i w wodzie dobrze osolonéj zagotować; odcedzić potém na przetak, ostudzić, złożyć do słoja i octem choć słabym zalać, przegotowanym i ostudzonym, a po kilku tygodniach już mocnym i przegotowanym z aromatami zalać ostudziwszy; albo w całku dynię przekroiwszy po połowie, wybrać nasiona, obie połowy natarłszy pieprzem angielskim, prostym i tureckim, zalać octem przegotowanym, a drugi raz mocniejszym.

Soli bierze się ćwierć funta, na funt wody.

Korniszony. Tak się robią jak pikle, albo wrzucają do gotującego się osolonego octu, i w niém się raz zagotowują, a potém wlewają do słojów; w parę dni zlewają się na przetaki, a mocnym octem przegotowanym z aromatami, zalewają się na zimno i przechowują zwyczajnym sposobem, obwiązawszy pęcherzem. Na wierzch można wlać oliwy. Hałunu gran 20 dodaje się do kwarty soli, na solenie półtora garnca octu, w którym się pierwszy raz gotują korniszony; to nadaje im zielony kolor.

2-gi sposób, Małe ogóreczki nieprzemarzłe, przetarć i wrzucić do zgotowanéj wody z solą. saletrą i hałunem (*), niech w niéj przez godzin 24 mokną, zlać potém na przetaki i wytarć do sucha. Ocet najmocniejszy przegotować z liściem bobkowym, pieprzem tureckim i angielskim, i trochą soli, wrzucić weń ogórki, które niech się zwolna gotują, strzegąc by nie wrzały; jak nabiorą zielonego koloru, zlać je do słojów, a gdy ostygną, zawiązać pęcherzem. Jeśliby ocet odwodniał, zalać świeżym przegotowanym z aromatami.

Groch w strękach marynowany. Wyłożywszy młody, ale taki groch, który się na ziarna zabiera, zago-

(*) Saletry bierze się drachmę, albo kawianną sporą łyżeczkę do kwarty soli, hałunu zaś gran 20, wody funtów 5 do sześciu.

tować w osolonéj wodzie z nieco saletry i hałunu, (obacz *pikle*), potém tę zcedziwszy zalać octem przegotowanym i ostudzonym, w parę tygodni nowym z aromatami gotowanym zalać.

Kapusta czerwona marynowana w occie. Małe i miękkie główki kapusty, któreby się nie dały przechować w sklepie na użytek zimowy, szatkują się i lekko przemywają na przetakach; gdy z nich woda zupełnie sciecze, sucha kapusta osala się w neckach, i tak się mocno wyciera, wyżyma rękami, że się z niéj puści sok obfity i czarny, ten się zlewa, kapusta mocno się z niego wyciska, i składa do słojów polewanych lub szklannych, w których się zalewa niezbyt mocnym przegotowanym, ale ostudzonym octem.

Ogórki do pieczystego na późną jesień. Ogórki obrane i w talerzyki pokrajane, zalać w słoju przegotowanym zimnym octem, ale niezbyt mocnym. Jeśliby pleśniały, w kilka tygodni zalać świeżym, zawsze przegotowanym, ale zimnym. Oba razy na wierzch oliwy zalać. Podając na stół oczyścić i świeżym octem i oliwą oblać.

Przestroga o utrzymywaniu marynat rozmaitych. Wszelkie słoje z marynatami, piklami, konfiturami i jakiemi bądź przyprawami octowemi, cukrowemi i solonemi, powinny być obwiązane pęcherzem wprzód rozmoczonym i płótnem suchém dobrze wytartém; pęcherz nie ma dotykać się massy wewnątrz zawartéj, a przed wyniesieniem słojów powinien on dobrze oschnąć w pokoju. Miejsce utrzymywania tych przypraw ma być chłodne i suche, nieprzystępne mrozom, upałom i wilgoci, najlepiéj w sklepie je trzymać należy. Na każdy z tych trzech gatunków przypraw, powinien być pak osóbny ze szczelném nakryciem, broniącém od myszy, które często pęcherze ogryzają, i od przystępu powietrza. Paki te mają być napełnione suchym bardzo piaskiem, który w siebie

wilgoć wciągając przyprawy od zepsucia broni; wreszcie nie tak się tłuką słoje przedzielone jedne od drugich piaskiem (*). Butelki z syropami i innemi zaprawami, nie powinny nigdy być przepełniane, szyjki zawsze próżne zostać powinny, osmolone i okorkowane najstaranniéj; a nawet dla lepszego zabezpieczenia od przystępu powietrza, do góry dnem stawiać je w piasku należy; rzędami lub kupkami je ustawując przy każdym oddziale napis na drewnianym znaku położyć, albo co jeszcze lepiéj, na saméj butelce napis i Numer położyć i dla większéj ostróżności nie od pierwszego Numeru, ale od ostatniego zaczynać expensować, by z pewnością wiedzieć wiele się jeszcze zostaje.

Sklepy jak osuszać i inne miejsca, gdzie przechowują owoce i różne przyprawy i marynaty. Porozstawiać tu i ówdzie miski napełnione potażem, ten tak przyciąga wilgoć, że się niekiedy sam całkowicie roztopi, ale izbę lub sklep osusza; w takim razie brać ten roztwór potażowy, wygotować go i wyparować do suchości, i znowu na tenże użytek stawić.— *Drógi sposób.* Węgle po kątach nasypać, one także wilgoć wyciągają.

Ocet jak zaprawiać i utrzymywać. Na każdę 7-m garncy wody krynicznéj brać garniec wódki, a wlawszy do baryłki, wsunąć do niéj w trąbkę zwinięty arkusz papieru prostego, na którym się rozsmarowało funt miodu nietopionego, razem z woskiem. Ta proporcya miodu i pieprzu bierze się na 7 garncy wody, a jeśliby jéj więcéj było, np. dwa razy tyle, to się i na trąbkę bierze dwa arkusze papieru i 2 funty miodu; albo dwie się osóbne trąbki wpuszczają. Tak tedy nastawione trzy baryłki dębowe stawiają się blizko pieca, ale nie przy samym piecu.

(*) Piasek ten co rok przesuszać w piecu należy.

Nie zatykać ich mocno, tylko płótnem rzadkiém a czystém przysłonić otwory; we 3 miesiące będzie ocet zdatnym do użycia. Jedna tylko osoba, i to mężczyzna, chodzić koło octu powinien; w młodzikowy pierwszy piątek go nastawiać, i co młodzikowy piątek rano na czczo odlewać na expens całomiesięczny, kolejno co miesiąc z jednéj tylko baryłki biorąc, dolewać ją zawsze 7-mią częściami wody, a 8-mą wódki. Takim sposobem dolana, każda baryłka będzie miała 2 miesiące do mocowania się.

NB. Nie trzeba nigdy octem octu dolewać i z jednéj baryłki do drugiéj mieszać, bo to ocet na zawsze popsuć może, ale zawsze tylko wodą kryniczną i wódką. Papier i miód tylko przy nastawianiu się wpuszczają, jednak nie szkodzi i potém co kilka miesięcy nieco dodać miodu, papieru jednak nigdy. Ciągnąc liwarem nie zapuszczać głęboko, bo przez to gniazdo się porusza i psuje, ale ciągnąć należy ocet z wierzchu nie mieszając.

Ocet z odwódku. Do baryłki od 30 garncy, nalanéj świeżym odwódkiem, wpuścić dobrą proporcyę razowego chleba ususzonego, i na obie strony nasmarowanego miodem, także pół garnca albo więcéj wódki, (bo ta tylko mocy dodaje), i po kwarcie grochu i krup jęczmiennych, dobrze uprażonych. Baryłkę tak zaprawioną i czystą płachtą zakrytą postawić w cieple, latem na słońcu, na wolném powietrzu, pod nakryciem z dranic od dżdżu, a zimą w ciepłéj stancyi niedaleko pieca. Trzy naczynia takie koniecznie być powinny, jak wyżéj mówiłam, zresztą we wszystkiém stosować się do przestróg w poprzedzającym artykule zawartych. W lata dżdżyste i chłodne nie trzymać octu na powietrzu.

Ocet estragonowy. Estragonu liście i łodygi przemyte i osuszone brać po kwarcie na garniec octu i w butli obwiązanéj płachtą białą przez miesiąc trzy-

mać, po czém zlać ocet do innéj. Świeży estragon psuje ocet, a nawet na suszonym dłużéj miesiąca ocet się nie trzyma, bo się weń zepsucie wkradnie.

Ocet malinowy lub poziómkowy. Nalawszy wody krynicznéj na maliny lub poziómki, potrzymać ją tak dni kilka, potém gdy nabierze koloru i zapachu, zlać ją, dodawszy 8-mą część wódki, albo na świeżo nastawić z niéj ocet z dodaniem papieru i miodu na gniazdo, albo do dawnego dolewać, zamiast wody czystéj.

Ocet aromatyczny do potraw. Do trzech garncy octu wziąć liści estragonowych 12 szklanek, korzenia estragonowego drobno pokrajanego pół szklanki, pimpineli 2, trybuli 4, cząbru ogrodowego pół, bazyliki tyleż, rzeżuchy 2, liścia pietruszkowego 2, salerowego pół, (wszystkie te zioła powinny być suche), rokambułu utartego sporych główek 4, czosnku także utartego ząbków 8, miernych cébul 15, naszpikowanych każda 2 goździkami, cynamonu pół łóta, liścia bobkowego 4 łóty, pieprzu białego łót 1, tureckiego tyleż. Wszystko to we flaszy w ciepłém miejscu przez miesiąc cały trzymane być powinno, i kłócone na dzień 2 razy, potém dodać jeszcze 6 łótów soli, weinszteinu uncyj 2, przez 30 dni kłócić po 2 razy na dzień, potém przedystylować przez bibułę lub flanelowy worek i chować w butelkach do zaprawy sosów,

Ocet z pszenicy formujący się we 4 tygodnie.. Pszenicy garncy 14, słodu jęczmiennego garncy 8, zmleć razem tak grubo, jak się na brahę miele, i na to nalawszy wrzącéj rzecznéj wody garncy 12, wymieszać dobrze aż do dna, nakryć płótnem, pod którém ma stać godzin 4, aż ostygnie, poczém się cedzi do beczki o jedném dnie, dodaje się drożdży wierzchowych garncy 2, i spód od chleba razowego dobrze ususzony i podrumieniony. Wierzch beczki obwiązać płótnem,

postawić ją na 4 tygodnie, po upłynieniu których nie mącąc zlać do baryłek i brać go już można do użycia, jednakże im dłużéj postoi, tém się mocuje lepiéj. Ten się ocet nie dolewa jak inne w miarę expensu, i dla tego jest mniéj dogodnym; tylko wtenczas się robi, gdy go mieć prędko trzeba, smak jego jest dobry, podobny do winnego; do kadzideł żadnych nie może on uchodzić, ani też do pikló w.

Sposób poprawienia octu. Gdy się gniazdo formować nie chce, przebić w świeżém jajku surowém po jednéj dziurce w nosku i w piętce dużém szydłem, albo noskiem od szczypców, i zatknąwszy one palcami, żeby się białek nie wysączał, wpuścić je ostróżnie bokiem do naczynia, w którém jest ocet, a w parę tygodni zacznie się koło jaja gniazdo formować, a tém samém ocet tężeć i poprawiać się.

Oliwa aby nie jełczała, wrzucić do butelki 30—40 ziarn ryżu.

Majran suszyć. Kilkanaście krzaczków majranu zostawiwszy na nasiona, resztę w samém kwiecie pozrzynać, suszyć na wolném powietrzu, w cieniu na sznurach porozwieszawszy, albo na płótnach rozłożywszy na piecu. Potém się pakuje tęgo do naczyń szklannych lub drewnianych, papierem wyłożonych i dobrze nakrytych, aby zioła nie wytychały.

Rydze suszone w proszku. Oczyszczone i przetarte dobrze rydze suszyć w lekkim piecu na blasie słomą wysłanéj, najlepiéj po chlebie; jeśli od razu nie wyschną, to powtórzyć raz lub dwa to suszenie, potém utłuc te rydze i do butelek zsypać, zakorkowane dobrze w suchém miejscu trzymać. Do zapraw sosów i zup dobry jest ten proszek. Trzeba tylko aby wyciąg z niego zrobiony był przecedzonym przez serwetę, inaczéj mącić i brudzić potrawy będzie.

Borowikowy proszek. Przemyte i oczyszczone bo-

rowiki obrać z wierzchniéj ciemnéj skórki, pokrajać je na kawałki dosyć cienkie i na blasie wysłanéj słomą wstawić do pieca po wyjęciu chleba; tak kilka razy dosuszając, utłuc je potém na proszek, i ten przesiać przez sito gęste, zsypać do butelek, które dobrze zaszpuntować. Taki proszek zaprawia bardzo dobrze potrawy, a bez porównania mniéj tym sposobem grzybów wychodzi, jak kiedy w całku suszone biorą się do zapraw. Trzeba tylko po wygotowaniu z niego smaku przecedzić go, by proszek nie mącił potrawy.

Szampionowy proszek. Tak samo się robi jak poprzedzający, tylko się te grzyby drobniej krają i fałdy z nich się wyrzynają, bo te nadałyby proszkowi kolor czarny.

Borowiki suszone jak świeże na zimę. Świeże grzyby obrać z wierzchniéj łuski i krajać je cienko jak gruby papier we dwoje czy troje złożony; te kawałki rozłożywszy na płótnie rzadko suszyć w cieniu, a wysuszone dobrze trzymać w słojach; przed gotowaniem namoczyć w mléku, a nie będą się prawie różnić od świeżych. Pospolicie zaś u nas suszą się borowiki całe w piecu letnim, dobrze wymiecionym, lub słomą wysłanym. Gdy od razu dobrze nie uschną, powtarza się to suszenie razy kilka, potém się grzyby niżą kopami na nitki i wiążą wianki.

Chcąc je gotować lub tuszyć, należy je w wodzie wymoczyć przez godzin 12 lub więcéj, a nabrzękną i rozmiękną jak świeże, wtenczas je gotować w téj saméj wodzie, w któréj mokły, a gdy ta się wysadzi, tuszyć grzyby z dodaniem masła lub śmietany.

Jabłka suszone, mogące służyć zimą do zaprawy pianek, kremów, a nawet lodów. Jabłka dobre słodko-winnego gatunku, obrać ze skórki i środków i pokrajać je na cztéry lub sześć cząstek wzdłuż, potém

je w wolnym suszyć piecu na blasie wysłanéj słomą, zawsze ją stawiąc po wyjęciu chleba. Powtórzyć to suszenie trzy lub cztéry razy, a nakoniec w suchy i pogodny czas jeszcze te jabłka na wolném powietrzu wysuszyć, złożyć je potém do słojów szklannych lub polewanych i trzymać w suchém miejscu.

Chcąc je użyć, trzeba je na noc zalać gorącą wodą, tyle jéj tylko biorąc, aby jabłka dobrze objęła, nakryć mocno naczynie, w którém rozbrzękać będą, nazajutrz gotować zwolna w małéj ilości wody, a gdy się na papkę rozparzą, przetarć je na sito i tak zaprawiać jak świeże.

Można jeszcze innym sposobem suszyć jabłka, krając w cienkie talerzyki i nanizując na nitkę, nie ściskając na niéj gęsto jedne do drugich, ale owszem zostawując powietrzu wolny przystęp do każdéj z osobna cząstki. Takie wianki wieszają się na słońcu, a po dobrém uschnięciu pakują się do paczków wysłanych papierem, lub do słojów jak poprzedzające. Jeśliby zimą zaczęły odchodzić i wilgotnieć, trzeba je rozwiesić koło pieca na dni kilka. Trzymać je zaś zawsze w miejscu suchém należy.

Gruszki suszone. Do suszenia nie biorą się twarde i świeże gruszki, ale takie, które już leżąc zaczynają miękczeć i prawie psują się we środku, takie bowiem po uschnięciu będą słodsze i miększe. Stawią się zaś tak jak jabłka po kilka razy do letniego pieca, po wyjęciu z niego chleba, na blasie słomą wysłanéj, a potém jeszcze się dosuszają na powietrzu. A utrzymane w suchém miejscu w słojach lub paczkach, papierem wysłanych, stawią się znowu do pieca letniego w razie odwilgotnienia i psucia się.

Maliny i poziómki suszone. Jagody rozłożone na przetakach suszą się na słońcu, albo w lekkim pie-

cu, a potém na powietrzu. Przechowują się zaś całe lub utarte na proszek w słojach, postawionych w suchém miejscu. Używają się zaś do zaprawy kremów i pianek, albo zalane wrzącą wodą piją się jak herbatę.

Agrest suszony. Dojrzały agrest czerwonego gatunku, obrany ze szczypułek, suszy się na blasie w letnim piecu, dosuszając go po kilka razy, i chowa się w słojach, paczkach wysłanych papierem, lub woreczkach, do sosów mięsnych lub rybnych.

Głog suszony. Rozerznięte na pół jagody oczyszczają się dobrze z włóknistości kolącéj, która je napełnia, i albo ponizane na nitki, albo tylko nałożone na przetaki lub blachy, lekko słomą wysłane, suszą się po kilka razy w letnim piecu, albo na słońcu i powietrzu. Zawsze jednak głog ten przechowuje się w miejscu suchém w słojach, krobeczkach lub workach, a używa się do potraw mięsnych lub rybnych na dekoracyę.

Porzeczki i berberys tak samo się suszą, czy w gronach, czy w jagodach pojedyńczych.

Wiśnie suszone. Jagody te z pestkami stawią się w piec, po wyjęciu z niego chleba, na przetakach lub blachach, wysłanych lekką słomą; suszenie to powtarza się dwa lub trzy razy (*). Jagody te używają się do sosów mięsnych i rybnych; także robią się z nich wyborne zupy postne z winem i cukrem; niektórzy je też lubią pić zalane wrzącą wodą zamiast herbaty.

(*) Pierwéj suszyć na słońcu, a gdy w połowie uschną, dosuszać zwolna w piecu.

Czarnice suszone. Tak samo się suszą jak wiśnie, na przetakach w piecu.

Śliwki suszone. Dojrzałe, a trochę przeleżałe śliwki, suszą się po kilka razy w letnim piecu, po wyjęciu z niego chleba, na blachach wysłanych lekko słomą. Potém na powietrzu je dosuszają. Z nich się potém robią komputy i nadziewają ciasta.

Szczaw suszony. Młody szczaw na wiosnę suszy się w cieniu rozpostarty rzadko na obrusach, i przechowuje się w słojach, albo krobkach papierem wysłanych, postawionych w suchém miejscu, a lepszym będzie i delikatniejszym na jarzynę zimową niż solony.— *NB.* Trzeba go tylko wymyć przed suszeniem.

Szpinak suszony. Tak samo się suszy jak szczaw. *Albo*, według Szytlera, po przemyciu wrzuca się na wodę dobrze zasoloną, mieszając na ogniu tak, żeby się tylko sparzył a nie gotował. Potém odlewa się na przetaki, a gdy woda sciecze, przekłada się szpinak na drugie suche przetaki, i stawia się na nich w piec niezbyt gorący. Gdy uschnie utrzymuje się tak, jak się tu wyżéj o szczawiu powiedziało.

Estragon suszony. Co miesiąc na nowiu ścinać estragon po trochu razem z gałązkami mniejszemi, i tak je suszyć, jak się o szczawiu powiedziało.

Kopr suszony. Najmłódsze roślinki, tylko co z ziemi wyrastające, suszą się w cieniu na obrusach.

Groch w strękach suszony. Młodziutkie łopatki słodkiego gatunku ożyłowane, rzucają się w gotującą się osoloną wodę, gdy się w niéj tylko oparzą, wykładają się na przetaki, a gdy woda ściecze, rozkładają sią lekko na płótnach, aby na nich oschły, potém się raz jeszcze groch układa na przetaki i su-

szy w letnim piecu po kilka razy, przemieszywając czasem.

Fasole suszone w strękach. Zupełnie się tak z fasolą, trzeba obchodzić jak z grochem, tylko się ją szatkuje. Przed użyciem trzeba ją trochę wymoczyć w letniéj wodzie. Na pół wiadra wody bierze się 2 łyżki soli z wierzchem i łót saletry.

Chrzan suszony. Przemyte i oskrobane korzonki porznąć w cieńkie płatki, i postawić do letniego pieca. Wysuszony utłuc, przesiać i chować w dobrze zakorkowanych butelkach. Z niego się robi rodzaj musztardy.



ROZMAITE APTECZKOWE SEKRETA I WIADOMOŚCI.



Drożdże jak rozmnażać i ciągle podrabiać świeże. Odmierzyć pół garnca otrębi pszennych mało z mąki wysianych, sypie się z nich większą połowę do miski i zalewa się wrzącą wodą, tyle jéj tylko lejąc, aby dobrze też otrębie przejęła, i w gęsty je żurek obróciła, mieszać go i rozbijać łyżką przez parę minut, potém posypać sporą garść otrębiami na wierzch, i przykrywszy miskę serwetą we dwoje złożoną, zostawić tak przez minut 3 lub 4, aby drożdże słodniały. Potém dolać znowu tyle wrzącéj wody, aby rozbrzękłe już otrębie, i te suche, co są na wierzchu, dobrze się podjęły; po rozbiciu i rozmieszaniu ich, pokryć powierzchu resztą otrębiami suchemi i dać im znowu słodnieć pod nakryciem przez kilka minut jak pierwéj. Poczém raz trzeci ponowić dolewanie wody wrzącéj, strzegąc się zawsze aby jéj nadto nie przelać, ale tyle tylko ile potrzeba do zformowania z otrębi massy podobnéj do rozczyny chlebnéj. Tą razą już słodnieć nie powinny otrębie pod nakryciem, ale zaraz po wlaniu do nich waru, kłócić je i mieszać łyżką dopóty,

aż przestygać zaczną; wtenczas trzeba płyn przecedzić, dobrze go wyciskając przez serwetę, i do niego dodać kwaterkę przecedzonéj wody w któréj się 2 łóty chmielu pod nakryciem wygotowało. Takoż do chłodnącéj już téj massy wlać trzeba 3 lub 4 łyżki drożdży tych samych piérwiéj zrobionych, albo 2 łyżki piwnych. Zlać tę proporcję do dwóch butelek, dwie części ich tylko najwięcéj napełniając, te butelki lekko zatknięte papierem postawić na godzin 5 lub 6 w ciepłym pokoju (*), gdzie, gdy się nieco przeburzą, wynoszą się potém do sklepu chłodnego. Im częściéj się te drożdże odnawiają i podrabiają, tém, lepsze będą i dłużéj bez skwaśnienia przechowywać się dadzą.

NB. Tych drożdży bierze się do ciasta we dwoje przynajmniéj tyle ile piwnych. Ciasto też dwa razy dłużéj podchodzić powinno. Jeśli na pierwszy raz nie ma innych jak kwaśne drożdże, to zaprawiwszy niemi nie wielką proporcyę, użyć jéj potém, jako już poprawnéj do zaprawienia większéj.

Inne drożdże z kartofli. Wziąć 10 kartofli średniéj wielkości, obrać je z łuski, ugotować. Po zlaniu wody, natychmiast gorące przetarć przez podsitek, dodać pół kwarty mąki pszennéj, delikatnéj, dwie łyżki dobrych piwnych drożdży, a wymieszawszy najdokładniéj, odstawić w miejscu ciepłém, gdzie wkrótce zaczną się drożdże fermentować. Wtenczas bierze się ich połowa do upieczenia pirogów z garnca mąki, do drugiéj połowy dodać znowu 5 kartofel i kwaterkę mąki, urządzając tak jak się wyżéj opisało; gdy massa się zfermentuje w cieple, wynieść ją obwiązaną do lodowni. Do użycia dalszego, zawsze się bierze połowa, a druga podprawiona i odświeżona jak się opisało, zno-

(*) Jeśliby we 4 lub 5 godzin drożdże nie zaczęły fermentować i burzyć się, znak iż się nie udały, trzeba więc je wylać do kwasu chlebnego a inne zrobić z większą starannością.

wu się w chłodzie chowa. Takim sposobem drożdże te dają się ciągle utrzymywać, dopóki w nie kwas nie wpadnie. Wtenczas nanowo świeżemi się piwnemi drożdżami zaprowadzają.

Drożdże domowe z Wałujek. Potrzebują czasu na urządzenie 12 godzin, 2 szklanki jęczmiennego słodu, 2 łóty lub 3 garście chmielu, 8 szklanek wody wrzącéj. Gotować to pod pokrywą często mieszając żeby lepiéj słod roskleić dobre pół godziny. Przecedzić przez rzadki przetak lub worek płócienny i mocno wycisnąć. Dolać $\frac{1}{4}$ funta, lub dobrą łyżkę miodu, i jeszcze raz mocno zagotować. Odstawić, nakryć płótnem, a skoro przestygnie że tylko letnie będzie, wlać pół szklanki drożdży i postawić w takim cieple jak się stawi ciasto z drożdżami na podchodzenie, i nakryć płótnem. W kilka godzin zaczną się burzyć ale niewybiegną z naczynia, zostawić to jeszcze na kilka godzin, a skoro zaczną się uspakajać, i piany na wierzchu przybywać już nie będzie znak że drożdże gotowe. Można je zaraz do ciast używać, a resztę zlać do butelek i postawić w chłodzie żeby się nie burzyły i nie marzły.

Z téj proporcyi powinno być mniéj więcéj drożdży rzadkich wprawdzie ale doskonałych, 2 duże butelki czyli 6 szklanek. Jedna szklanka takich drożdży wystarcza na 6 szklanek czyli na pół garnca mléka do rozczynienia ciasta, a udają się najdelikatniejsze bułki, sucharki a nawet i babki.

Dobrze utrzymane przechowują się bez zepsucia do trzech tygodni. Z początku są zburzone i mętne, potém zaczynają się ustawać — lecz to niezmienia ich siły. Biorąc do użycia trzeba skłócić i lać z całą essencją przez sito do ciasta. Roszczyna dość długo podchodzi, dla tego należy rozczynić albo bardzo rano, albo na noc i postawić w mierném cieple a potém miesić i postępować jak zwykle.—Materjał na te droż-

dźe kosztuje 9 kopiejek, a zatém na jedną szklankę wypada 3 grosze.

Drożdże probować czy są dobre. Butelkę z drożdżami, trzeba postawić do ciepłéj wody, jeśli się podniosą w górę, będą dobre do podbicia ciasta, jeśli na dnie pozostaną, nic nie są warte.

Czekolada. Kto ją sam w domu urządzać umie, dla tego przestaje ona być napojem kosztownym. Najgłówniejszym warunkiem dobroci czekolady, jest świeżość kakao, które trzeba probować rozłamując czy nie jest w środku spruchniałe, palić go w piecyku po niewiele na raz jak kawę, gdy się zacznie cokolwiek pękać, nie przepalając rozsypywać na stole rzadko, aby się jedne od drugich ziarnka nie rozpalały, bo przepalone na nic warte; trzeba jednak i na to zwracać uwagę, żeby kakao nie było niedopalone, bo i toby zepsuło czekoladę; łuskę obdarć najstaranniéj, potém zmleć w młynku na delikatny proszek, i półtora funta takiego proszku tłuc mocno i ciągle w moździerzu nie innym, jak żelaznym ogrzanym do gorącości (*), często go stawić na żarze, by się gorącość utrzymywała, jednak strzedz się rozpalić tak, by się kakao spaliło, bo w takim razie wszystkoby się zepsuło. Gdy już massa żadnéj krupkowatości mieć w sobie nie będzie, ale mączną tylko delikatność przybierze, a przytém wilgoć z niéj wystąpi, wtenczas wsypać półtora funta przesianego cukru, po trochu, tłukąc ciągle, by się kakao lepiéj massowało. Na samym ostatku wsypać wanilli pół łóta z trochą cukru utłuczonéj, kto chce — kordymonii i cynamonu pół łóta. Naostatek wykłada się czekolada do foremek blaszanych w kształcie tabliczek czekoladowych, szersze brzegi mające niż dół, i w nich potrząsa się na wszystkie strony, nim się

(*) Lepiéj jest jeszcze trzymać moździerz na rozpalonych duszkach od żelaska, podkładając gorętsze, gdy piérwsze ostygną.

massa równo ułoży na całéj powierzchni; wtenczas te tabliczki stawią się na chłodném miejscu, strzegąc by muchy nie brudziły, a tak zaschną najlepiéj; gdy to nastąpi, wyrzuciwszy tabliczki z foremek, rozłożyć je pojedyńczo jeszcze dla zupełnego zaschnięcia, przewracając na obie strony, potém je w papiery obwinąć. Jeśliby się kakao nie dość delikatnie zmleło w młynku, tedy trzeba go tłuc długo i mocno w moździerzu zimnym, a potém ten stopniowo zacząć ogrzewać na żarze lub duszkach, jak się mówiło, źle bowiem sproszkowane kakao wyda czekoladę gruzołkowatą i podłego gatunku. Dobra czekolada powinna być ciemno-czerwoniawa, gładka w odłamie, lskniąca i łatwo się w ustach rozpływająca.

Rakahout jak się robi. Bierze się kakao palonego łótów 4-ry, mąki kartoflowéj łótów 12-cie, mąki ryżowéj łótów 12-cie, cukru łótów 36, wanilli pół łóta, cynamonu łót 1. Bierze się tego według upodobania łyżkę, dwie, a nawet trzy, do półkwarty wody, lub mléka.

Kawy palenie. Dobroć kawy zależy od umiejętnego jéj palenia, trzeba się strzedz najbardziéj, by jéj nie przepalać, bo straci smak i zapach naturalny, a płyn jéj zawsze słabym wydawać się będzie z koloru. W piecu, gdzie się już drewka przepaliły, a został żar gorący, suwać nie po samym żarze, ale w duchu piecyk, w którym jest paląca się kawa, ciągle go rzucając i trzęsąc zaglądać weń często. Gdy się kawa zarumieni i pękając trzaska, to znak jest, że już się zaczyna dopalać, jednak uważać by nie była surową, bo to złe prawie równe pierwszemu. Cykoryj brać czwartą część na najlepszą kawę, ale i w półowie będzie bardzo dobra, byle tylko cykoryę tym samym sposobem upalać co i kawę, a strzegąc by nie przepalić, i niedopalić; rozsypać po stole, niech z nich tak duch i zapach wychodzi (*); tymczasem

(*) Cykoryę tak się urządza: po wyjęciu jéj jesienią z ziemi, przemywają

palić kawę jak wskazano, a wtenczas zebrawszy cykoryę w kupę nakryć ją i narzucić kawę gorącą, którą jeszcze po wierzchu przykryć serwetami, by zapach nie ulatywał, ale przejął cykoryę. Zmletą, trzymać naciśniętą w blaszanném naczyniu. Razem wiele nie palić kawy, bo wytycha. Niektórzy paląc kawę wrzucają do piecyka kawałeczek masła świeżego niesłonego, wielkości orzecha laskowego. Nie wiem czy to istotnie wpływa na dobroć kawy, ale pijąc tak paloną, znalazłam ją wyborną.

Kawa żytnia. Żyto czyste, bujne, osietne podsiewa się, przemywa, suszy, a potém bez żadnych innych zachodów, pali się w piecyku jak kawa, strzegąc się zbyt je przepalić. Po zmleciu gotuje się jak zwyczajna kawa, tylko się tego proszku 2 albo 3 razy więcéj bierze niż tamtéj i gotuje się też dłużéj. Taka kawa jest smaczną i zdrową. Niektórzy oparzają, gotują nawet żyto, ale to nie tylko nie pomaga, lecz przeciwnie odbiera cały wigor, essencyę i smak kawie. Oto jednak sposób, jakiego do przygotowania żyta używa się. Żyto bujne podsiane moczyć przez 24 godzin w wodzie zimnéj, potém gotować aż się zacznie pękać, wtenczas odcedzić wodę, a żyto na płótnie rzadko rozsypać w pokoju ciepłym, lub na słońcu latem, aby wyschło prędko i nie zesłodniało. Gdy się ma palić, sypać po niewiele do piecyka, nie przepalać i zaraz z piecyka sypać do fajansowego naczynia i przykryć serwetą.

Herbatę przechowywać. Ten napój tak u nas upowszechniony, nie wszędzie się jednak z równym smakiem pić daje, gdyż częstokroć przez niedbałe i nieumiejętne utrzymanie, cały swój aromat traci przed zalaniem. Dla tego ostrzegam, iż paki z herbatą nie

---

się korzonki, lekko oskrobują i krążają w drobne kostki, wtenczas suszą się w lekkim piecu, potém ssypują się w słoje lub paczki papierem wyłożone.

powinny być utrzymywane w ciepłym i palonym miejscu, gdyż przeschłość jakaś, że tak powiem sienna, w niéj się potém czuć daje; zimą radzę je trzymać w niepalonym pokoju, ustronnie i daleko od innych rzeczy zapach mających, jakoto: lekarstw, skór, mydła i t. d., a latem na lodowni, na policy zupełnie ustronnéj, osóbno na to zrobionéj. W paczkach ołowiem wybitych, powinny funty ściśle być upakowane, żeby nie wytychały, na nich grubo nie tylko papieru, ale i bielizny nasłać, dobrze tylko z mydła opłókanéj. Brać na expens nie razem cały funt, ale po trochę nasypywać do pudełka ołowiem wybitego i ołowianą blachą po papierach nacisnąć herbatę nigdy jéj nie trzymając w kryształowych lub szklannych herbatnicach, bo najprzód w nich herbata nie może być naciśniętą, a potém to poruszanie i przesypywanie się jéj za każdą razą do reszty jéj zapach ulatnia i odbiera.

Wodę czyścić. Gdzie jest mętna, biała i niesmaczna woda, przepuszcza się ją przez worek sukienny, w który się sypie 2 albo 3 garści węgli brzozowych, dobrze wypalonych; z początku pójdzie woda prędko, ale nie czysta, tę odlewać precz, a tylko już tę zacząć brać, która idzie czysta i cieńkim smugiem.

Wanillę przechowywać. Najlepiéj w ołowianych małych obcisłych ładunkach, ale kto ich nie ma, może w słoiku laseczki stawić i one cukrem mocno zasypawszy chować dobrze obwiązawszy słoik papierem i pęcherzem. Cukier wciąga wprawdzie w siebie część wanilli, ale ponieważ on sam używa się do zaprawy potraw, więc się przez to nic nie traci.

Cytrynową skórkę przechowywać. Gdy się cytryny mają przesypywać cukrem, lub gdy się z nich ma sok wyciskać, trzeba pierwiéj wierzchnią skórkę nożem obcinać, tak aby przy niéj nic białéj mięsistości nie zostawało. Tę tedy skórkę ususzywszy na wolném

powietrzu, chować należy w słojach dob
nych pęcherzem.

Albo skórkę z cytryn, ostrą tarką zdej
ba, i te piłowinki w słoikach małych rzę
przesypywać, nic ich wcale nie susząc p
więcéj będzie cukru nad niemi, tém mn
i ulatniać się będą.

Kokcynellę przerabiać na płyn, który
kry, galerety i t. d. Łót sproszkowanéj
tyleż kremotartary sypie się do kwaterki
dy miękkiéj, z dodaniem łóta potażu i ka
wielkości ziarnka grochu; gdy się potaż
cały burzyć się zaczyna i pieniąc wybie
jeśli ten jest nadto mały, ostróżnie wię
stępować trzeba. Wymieszawszy dobr
się przez gęste płótno i zlewa się do but
dawszy do tego parę łótów cukru, trzym
dném miejscu niezatykając buteleczki, t
tnem obwiązać.

Karuk domowy do kremów i auszpikó
główkę cielęcą gotować, zbierając zwierz
dopóki się całkiem rozgotują i rozpadną; w
cedzić polewkę, dobrze ją wysadzić, skor
wlać w nią kilka białków rozkłóconych z w
rowania jak się zwyczajnie robi, pomiesza
jeszcze, a skoro szum zbierze się w jedno mi
dzić przez serwetę i porozlewawszy na ta
suszyć na wolném powietrzu w cieniu lub w
w kilka dni uschnie i stężeje, składać do
kładając papierem. Często przeglądać czy r
w takim razie otarć wilgotną chustą ka
i przesuszyć znowu na wolném powietrzu
ciepłéj. Te pleśnie wtenczas tylko się pr
kléj źle będzie ususzony. Można taki kléj
wołowych, ale cielęcy jest delikatniejszy,
że jak karuk kupny do kremów i auszpi

rodzaju, a taniość jego jest najlepszą zaletą. Galarety też i blamanże robią się z tym klejem, przyznać jednak należy, iż nie zawsze się udają. Świeży zaś wyciąg nóg cielęcych, a nawet wołowych, we wszystkich najwymyślniejszych kuchniach do galarety jest używany.

Lukier oszczędny do przyozdabiania bab i ciast Wielkanocnych. Na trzy kubki cukru przesianego, bierze się półtora kubka mąki kartoflowéj, delikatnie przesianéj po najdoskonalszym wysuszeniu na piecu. Do tego dodaje się sok od jednéj cytryny, i białka od jaj pięciu, wszystko to się zwyczajnym sposobem uciera czy na talerzu łyżką, czy też w makotrze wałkiem, zawsze jednak massa powinna się spulchnić i łuskać pod wałkiem. Przytém uważać trzeba, żeby lukier nie był zbyt gęsty, bo taki z trudnością dając się rozciągać po cieście, będzie się jeszcze na nim pękać i odpadać kawałkami, po zaschnięciu; w takim razie rozrzadzić go białkiem należy. Ale i zbyt rzadki lukier nie jest dobrym, spływa bowiem z ciasta niezdobiąc go wcale.

Ten lukier tak jak zwyczajny, zaprawić można czekoladą, szafranem lub kokcynellą, ale to tylko na powłókę bab lub tortów, a zaś do wyrabiania na niéj deseniów i rysunków kolorowych, samego tylko czystego cukru używa się.

Wyrabianie deseniów na lukrze. Złożywszy z czwartéj części ćwiartki papieru trąbkę, nieco szérszą u góry a węższą u dołu, wlewać do niéj po trochu lukier kolorowy i wypuszczając go przez mały otwór dolny, rysować nim na zaschłém już dnie z białego lukru, jakie chcąc gwiazdy, arabeski, szlaki i narożniki, potém zasuszyć lekko w piecu.

Musztarda. Gorczyca do musztardy tak się przygotowywa: oczyszczoną i przesianą, przemyć, a gdy oschnie w stancyi lub na powietrzu, suszyć trzeba

w lekkim piecu, w godzinę po wyjściu z niego chleba; wtenczas utłuc gorczycę i przesiać przez gęste sito. Chcąc robić musztardę, wziąć ćwierć funta potłuczonego cukru, nalać go trzema kwaterkami wody, i mieszając ciągle na ogniu nie tylko wygotować wodę, ale cukier podrumienić; wtenczas wlać pół kwarty octu i rozprowadzić go z tym gęstym ulepem, potém wsypać tyle tłuczonéj gorczycy, ile trzeba do zagęszczenia, i zagotować mieszając, zdjąć potém z ognia. Osóbno jeszcze pół kwarty octu zagotować z garścią estragonu zielonego i trochę soli, przetrzeć to przez rzadkie sito, i dodać do musztardy; jeśli będzie rzadka dosypać gorczycy, a jeśli nie słodka cukru. W butelki nalewać niedopełniając szyjki, zasmolić i chować na użytek. Im dłużéj stoi, tém lepsza musztarda. Też musztardę można robić z miodem: szklankę mąki gorczycznéj, wsypać do szklanki podrumienionego miodu, rozkłócić ją i mieszać mocno, żeby gruzołków nie było, potém rozprowadzić do jakiéj chcąc proporcyi zagotowanym, ale ostudzonym octem. Prędko to wszystko robić, żeby musztarda nie wytychała.



O SMAŻENIU KONFITUR I GALARET CUKROWYCH I MIODOWYCH, TUDZIEŻ O PIECZENIU PIERNIKÓW.

O smażeniu konfitur.

Sposób utrzymywania konfitur. W miejscu chłodném, a suchém, np. w piwnicy (*) utrzymywać należy konfitury w paku zamkniętym, który jest do połowy przynajmniéj napełniony suchym piaskiem, co lato zmienianym; konfitury powinny być składane do małych słoików, bo w większych łatwiéj się psują od przystępu powietrza do nadebranych naczyń. Słoiki te obwiązują się albo papierem woskowym, albo pęcherzem wprzód rozmoczonym, i płótnem dobrze wytartym, a przed wyniesieniem słoików z pokojów mocno obeschłym; pęcherz ten jednak nigdy samych konfitur dotykać się niepowinien, lepiéj je wewnątrz przy-

(*) Latem można utrzymywać konfitury w piecu, gdzie i ciepło nie dochodzi i wilgoci żadnéj niéma. Do takiego pieca należy zameczek dorobić.

kryć grubym białym papierem od cukru, w kształcie krążka wyrzniętym, który je bronić będzie od przystępu powietrza. Po pęcherzu zaś słoiki obwiązują się czystym papierem, na którym się zapisuje gatunek konfitur i numer słoika.

Sposób poprawiania zepsutych konfitur. Jeśliby się konfitury zcukrowały (co jest skutkiem zbytniego przesmażenia), trzeba je wstawić do rądla, w którym tyle jest zimnéj wody, ile w słoiku konfitur. Ten rądel postawiwszy na ogniu, ogrzać w nim wodę do tego stopnia, aby się prawie gotowała, wtenczas niedotykając się słoików, ani ich wyjmując, zestawić rądel z ognia, a jak w nim woda zupełnie wystygnie, wtenczas wyjąć konfitury, które się całkiem rozejdą i przestaną być zcukrowane.

NB. Ze słoików wstawiających się do rądla, należy zdjąć pęcherze i papiery.

Burzące się zaś, to jest, nie dosyć usmażone konfitury, trzeba jak najśpieszniéj dosmażać posypując je z wierzchu drobno tłuczonym cukrem. Bo gdy się w nie raz silna fermentacya wkradnie, niczém się już potém poprawić nie dadzą.

Przestrogi ogólne względem smażenia konfitur. Z początku należy zawsze smażyć konfitury na dużym ogniu, dając im się do trzech razy zagotować aż do przewrócenia się, za każdym jednak takiém zagotowaniem, trzeba naczynie z ognia zestawiać i w niém konfitury zszumować. Potém dosmażają się już one powoli na plicie żelaznéj lub żarze, nie dmuchając nigdy na ogień, dla tego żeby popiół nie naleciał do konfitur.

Probować zaś czy już dosmażone konfitury, kładąc ich nieco na spodek, który się stawia na lodzie; jeśli po zastygnięciu zupełném, powierzchnia konfitur zaczyna się zlekka marszczyć, znak, iż są dostatecznie usmażone. Kwaśne jednak jagody, jako porzeczki, ber-

berys i t. d., tak długo smażone być nie mogą, bo ulep by się ich zgalaretował.

Proporcyę cukru brać można według upodobania, czy półtora funta, czy też dwa na funt jagod; na pozor półtora funtowe zdają się być oszczędniejsze, ale w rzeczy saméj, na jedno wychodzi co do kosztu. W dwu funtowych konfiturach nierównie więcéj będzie ulepu, w którym jagody pływając, każda oddzielona od drugiéj nie mają miny pognieciońéj i masowatéj, jak bywają te, co są w małéj ilości cukru smażone. Prócz tego te na pozór tańsze, ciągle się burzą, trzeba je potém przesmażać dodając na nowo cukru, co im do reszty pozór i kolor odbiera.

Można zamiast rafinowanego cukru brać mąkę cukrową, która jest daleko tańszą; w takim razie bierze się na funt mąki, cztéry filiżanki wody, zagotowywa się, szumuje i wylewa do półmiska, który się na całą dobę stawi w chłodném miejscu; na drugi dzień zlać ostróżnie z fuzów, wysmażyć, do przyzwoitéj gęstości, i wtenczas sypać jagody.

Ani smażąc, ani nakładając, nie wkładać do konfitur téj łyżki, którą się je i kosztuje, tak dla ochędóztwa, jak dla zapobieżenia burzenia się konfitur od obcéj im wilgoci. Tylko co usmażonych konfitur nie należy zlewać do słoików póki ciepłe, bo się w nich jagody na wierzch wybiją, a ulep na spodzie zostanie. Chcąc więc uniknąć téj niedogodności, trzeba dać zastygnąć konfiturom w innèm płaskiém naczyniu fajansowém, a wtenczas równo zbierając ulep i jagody łyżką, napełniać słoiki, a konfitury będą już w nich zawsze doskanale zmieszane z ulepem. Nienależy też zastudzać konfitur w naczyniu mosiężném, w którém się smażyły, stojąc w nim bowiem długo, naciągają cząstek metalicznych, szkodliwych zdrowiu, prócz tego tracą kolor swój naturalny; dla tego więc zaraz po usmażeniu trzeba je zlać do naczyń fajansowych. Nie

nakrywać konfitur zaraz po ich usmażeniu, bo para z nich wydobywająca się, osiadając na pokrywie, przemienia się w płyn wodnisty, który spadając na konfitury, uspasabia je do burzenia się i okrywania się pleśnią. Jeśliby jednak wypadła potrzeba zakrycia konfirur póki jeszcze gorące, użyć na to należy płótna, które przyjmując w siebie wilgoć, nie dozwala jéj spadać na konfitury.

Szumują się zaś konfitury w samém ich wrzeniu, gdy podjętą pianę najłatwiéj zdejmować odwróconą łyżką. Jagód jednak nigdy tarć nie należy, ani też mieszać, gdyż się łatwo potrą. gdy są delikatne.

Naczynie, w którém się smażą konfitury, ma być mosiężne ale nie pobielane, w takiém bowiem kolor konfitur zupełnieby się zmienił.

Ananasy. Owoce te, pokrajane w talerzyki, przesypywać w garnuszku polewanym, miałko utłuczonym cukrem, którego powinno być dwa razy tyle, ile ważą ananasy; nakryć ten garnek pokrywą, oblepić ją ciastem, i wstawić go do gotującéj się w rądlu wody strzegąc aby się do garnka nie dostała, ale dolewając jéj w miarę, jak się wygotowywać i ubywać będzie. Tak się przez dwie godziny ciągle gotują ananasy, powtarzając to codzień przez trzy dni, za każdą razą nie wyjmując raptem garnka z gorącéj wody, ale dając jéj wprzód ostygnąć. Jeśliby się miały kiedy burzyć takie konfitury, ponowić gotowanie z dodaniem nieco cukru tłuczonego.

Tym sposobem smażone ananasy, zachowują cały swój zapach i kolor złotawy.

Inny sposób smażenia ananasów. Ułożywszy w słoikach ananasy pokrajane w cienkie talerzyki, należy je zalać gęstym ulepem zszumowanym i ostudzonym, nazajutrz zlać go i przesmażyć, a ochłodzonym znowu ananasy zalać; w parę dni jeszcze powtórzyć przesmażanie ulepu, i tak ze cztéry razy postąpiwszy,

być pewnym, iż surowa wilgoć ananasów wyjdzie z nich, i że się one dobrze w tym ulepie przechowywać będą, szczególnie jeśli się go za każdą razą przesmaży z dodaniem nieco cukru, gdy się postrzeże w konfiturach jakąś skłonność do burzenia się. Cukru dwa razy tyle, a nawet i półtrzecia brać ile ananasy ważyły, wody zaś szklankę na półtora funta cukru.

Jeśliby się tym sposobem smażyły ananasy w całku, tedy trzeba je na czwarty dzień nieco w ulepie podsmażyć, a cukru brać trzy razy tyle ile ananas waży.

NB. Im więcéj się chce mieć ulepu ananasowego, który może nawet służyć do zaprawy lodów, tém więcéj brać cukru i wody w proporcyę.

Morele. Owoce te nakłóć trzeba szpilkami drewnianemi, lub kolcami berberysu (bo od igieł metalowych czernieją), a wrzuciwszy je do ciepłéj wody zagotować zlekka, niech jeszcze minut z dziesięć postoją w téj wodzie odstawionéj od ognia, a potém wybrane z niéj powinny ściec na przetaku. Wodę tę przechować do drugiego dnia w fajansowém naczyniu, a wtenczas znowu w niéj zlekka zagotować morele, i jak pierwiéj na przetaku je ułożyć. Gdy oschną nieco, przeważyć owoce i wziąć dwa albo półtrzecia raza tyle cukru ile one ważyły, na każde półtora funta cukru biorąc szklankę wody, w któréj się gotowały morele, robić z niéj ulep, zszumować go, a włożywszy morele w letni, smażyć je na wolnym ogniu.

Jeśliby w czas jakiś odwodnienie się pokazało w ulepie, zlać go i przesmażyć na nowo z dodaniem nieco cukru.

Inny sposób smażenia moreli. Obrane ze skórki powierzchniéj owoce, oparzają się na półmisku gotującą się w samowarze wodą i w niéj trzymają minut pięć pod nakryciem. Poczém się wyjmują i kładą w ulep zrobiony z takiéj proporcyi cukru, jak wyżéj wymieniono. Smażyć zaś trzeba na wolnym ogniu.

NB. Czy jednym czy drugim sposobem smażą się te konfitury, zawsze się na nie biorą nieprzejrzałe owoce.

Brzoskwinie. Zupełnie się tak brzoskwinie smażą, jak morele, czy jednym czy drugim sposobem tu opisanym.

Cytryny. Cytryny moczą się przez 12-cie dni, codzień wodę odmieniając, potém gotować je należy w świeżéj wodzie póty, aż słomką przekłóć się dadzą; wtenczas wybierać, po jednéj te, które się już ugotowały, a twardsze niech jeszcze dochodzą, wybrane natychmiast wkładać w naczynie głębokie, grubo serwetami wysłane, i na wierzch też dużo płótna nałożywszy, przykryć jeszcze denkiem lub nakrywą, żeby się rozparzyły pod nią. Gdy tak leżąc ochłodną cytryny, krają się one w podłóżne pasy, a odrzuciwszy pestki układają się w słoikach i zalewają ochłodzonym zszumowanym ulepem, nie zbyt gęstym, zrobionym z wody, w któréj się cytryny gotowały dodawszy funt cukru na półtory szklanki; nazajutrz lub we dwa dni zcedzić ulep i znowu go przesmażyć należy, ale niedopuszczając do gęstości i zalać cytryny ochłodzonym. To przesmażenie ulepu bez dodawania cukru powtarza się trzy razy, a cytryny będą miękkie i smaczne. Ale żeby w nim choć raz same cytryny zasmażyć, lub je nadto gęstym ulepem zalać, toby natychmiast skórki ztwardniały. W kilka tygodni jeśliby się wodnistość okazała w ulepie, przesmażyć go znowu należy z dodaniem trochę cukru. Cytryny ważą się wtenczas, gdy po ugotowaniu ochłodną pod nakryciem, na funt ich bierze się nie więcéj jak półtora funta cukru.

Pomarańcze. Owoce te tak się zupełnie smażą jak cytryny.

Agrest bardzo zielony. Między 10 a 15 Czerwca, wybrany ze środków agrest dużego, zielonego gatunku, przekłada się zlekka w nowym polewanym garn-

ku, liściem wiśniowym i zalewa spirytusem. Garnek zakrywa się pokrywą albo skorynką chleba dobrze przykrojoną do garnka i ciastem się ją na około oblepia starannie po szparach. Tak urządzony stawia się na całą noc do pieca letniego, zaraz po wyjęciu z niego chleba. Nazajutrz, wyjęty agrest włożyć do zimnéj wody z lodem, po godzinie odmienić wodę, i w niéj raz zagotować jagody, a zcedziwszy wrzątek, natychmiast wrzucić je znowu do zimnéj wody z lodem; powtórzyć raz drugi to gotowanie i hartowanie w zimnéj wodzie, a potém kilka razy zmieniając wodę, agrest w niéj przemywać i trzymać w niéj za każdą razą po minut 10 lub 15, dla tego aby odor spirytusu jak najstaranniéj wyprowadzić. Nakoniec agrest odcedzony, rozkłada się na obrusie, a gdy woda dobrze weń wsięknie, przeważywszy agrest, na funt jego, wziąć dwa funty cukru i półtory szklanki wody; z trzech części cukru robi się ulep, i do gorącego, a dobrze zszumowanego wrzuca się agrest, gdy się zacznie smażyć, posypywać go resztą pozostałego od wagi cukru, a po trzykrotném zagotowaniu dosmażać konfitury na żarze zwolna.

Inny sposób smażenia agrestu zielonego. Zagotowywa się w rądlu czysta woda i odstawując ją od ognia w samém jéj wrzeniu, sypie się do niéj wydrylowany agrest, zatapiając zlekka łyżką ten co na wierzch wypływa; jak cokolwiek zbiełeje, natychmiast wylewa się na rzeszoto i jak najprędzéj przelewa wodą ochłodzoną lodem, a potém wsypawszy ten agrest do najzimniejszéj wody, stawia się go w lodowni na dwie pory, dokładając lodu do środka w miarę jak pierwszy topnieć będzie, zawsze jednak tak ostróżnie aby on jagód nie gniotł i nie naciskał. Po dwóch dniach złożywszy agrest na rzeszoto, gdy na nim dobrze z wody osięknie, połowę cukru, to jest funt jego, rozpuścić w dwóch szklankach wody rzecznéj, i do wrzącego te-

go ulepu wrzucić agrest; raz zagotowawszy odstawić, osypać go po wierzchu czwartą częścią pozostałego cukru drobno stłuczonego, a postawiwszy znowu na ogniu zagotować; gdy się jagody podejmą, zdjęte z ognia osypać ćwiercią funta cukru; takie smażenie i osypywanie powtarzać cztery razy, póki się wszystek odważony nie upotrzebi cukier. Za czwartém osypaniem, polać równo po wszystkich jagodach sok wyciśnięty z dwóch cytryn, i dosmażając już na lekkim ogniu lub żarze, szumować ciągle i nie mieszając łyżką jagód w ciągu całego smażenia; potrząsać tylko lekko i obracać rądelkiem.

NB. Posypując cukrem jagody, strzedz się go sypać na brzegi rądla samego, gdyż przypalając się na nich, może kolor ulepu zaciemnić.

Agrest zielony w kształcie różyczek lub szyszek chmielowych. Agrest, z którego się szypułki obrało, rozcina się od strony szypułki na cztery części, nie przecinając jednak do końca, tak żeby te cztéry cząstki razem się trzymały i były z sobą złączone. Środek ziarnisty wyrzuca się scyzorykiem, a jagody tak urządzone, nanizują się po 4 lub 5 na gałązki od porzeczek, tak, aby tworzące się z nich listki, jedne naprzeciw drugich w karpią łuskę leżały, i formowały rodzaj szyszeczki. Wtenczas przełożone w garnku liściem wiśniowym i zalane spirytusem, smażą się jak wyżéj opisano, z największą ostróżnością, aby różyczek nie pognieść i nie porozrywać.

NB. Dobrze jest do agrestu jakimkolwiek sposobem smażonego, dodoć nieco wanilli, którą się do ulepu kładzie.

Agrest czerwony. Agrest dojrzały w miarę, ponsowego dużego gatunku wybrać że środków, opłókać zimną wodą, a odważywszy na funt jagod półtora funta cukru, zrobić z niego ulep i do gorącego kłaść ja-

gody, smażyć je zaś jak zwyczajnie, pierwiéj na dużym ogniu, potém na żarze.

Głog. W dojrzałych ale nie przejrzałych i nieprzemarzłych jagodach, drylować należy niewielkie dziurki, przez nie wybierać pestki i włóknistą kosmatość, którą głog napełnia, potém starém płótnem na pręciku wsuniętém, wycierać wewnątrz jagody na wszystkie strony, aby je przez to doskonale wyczyścić, wypłókać je w kilku wodach i raz jeszcze płótnem wycierać we środku. Wtenczas wrzucić jagody do gotującéj się wody, gdy z niemi zawrze, natychmiast przecedzić przez durszlak i zimną wodą oblawszy, rozrzucić po płótnie jagody, odwracając otwory w dół, żeby woda ściekła. Wtenczas odważywszy dwa funty cukru na funt jagod i wziąwszy przynajmniéj półkwarty wody, do odszumowanego gorącego ulepu wrzucić jagody i smażyć je zwyczajnym sposobem, pierwiéj na silnym ogniu, a potém na żarze.

Róża w ulepie. Dobrze już rozwijające się pączki różanne, albo tylko co rozkwitły kwiat, obrać tak, aby wszelką żółtość, znajdującą się na końcu listków oberwać. Odważywszy, włożyć w durszlak i zanurzyć go w gotującéj się wodzie, ugniatając po trochu listki, aby na wierzch nie wypływały, ale były wszystkie wodą objęte. Gdy je war przejmie, natychmiast durszlak wyjąć i zanurzyć w wodzie z lodem, mieszając w niéj różę na wszystkie strony. To oparzenie i hartowanie w zimnéj wodzie raz jeszcze powtórzyć należy, od czego róża będzie hartowną i skrzypiącą pod zębami. Wtenczas osiękłą z wody, wyłożyć na pół-

trynowym, lub z porzeczek
albo wyciśniętym, przecie-
się wszędzie kwas dostał.
j jak dwa funty cukru na
szklankami wody różannéj,
éj i do zszumowanego ule-

pu włożyć przygotowaną różę, smażyć ją na wolnym ogniu. Kiedy zapach jest słaby, można wpuścić kroplę lub dwie olejku różannego, a dla podwyższenia koloru dodać nieco płynu z kokcynelli (patrz wyżéj).

Można użyć do zapuszczania róży, zamiast cytryny lub porzeczek, kilka kropel podkwasu siarczanego (vitriolum), lub też soku wytłuczonego z agrestu.

Róża na sucho. Do dosmażającéj się wyżéj opisanym sposobem róży, dodać jeszcze pół funta cukru, ciągle je na ogniu mieszając, aż się zrobi gęsta. Wtenczas wyłożywszy ją na półmisek, drugim nieco zwilżonym nacisnąć dla wygładzenia. Gdy stojąc w cieple zaschnie i skrystalizuje się, krajać ją trzeba w kawałki, i te przesypując cukrem tłuczonym, układać w słoikach lub pudełkach, wysłanych papierém.

Sałata zielona. Pręty czyli łodygi sałaty zielonego gatunku, która tylko co się w pęk puściła, póki nie stwardnieją, obierać z wierzchniéj skórki, i krajać je w cienkie listki, długie na dwa cale, a szerokie przez całą łodygę, lub też w małe krążki i natychmiast rzucać te kawałki do zimnéj wody, aby nie czerniały. Potém je w świeżéj wodzie postawić na ogniu, a gdy się raz zagotują, natychmiast je zlać na przetak, a potém wrzucić do zimnéj wody z lodem. Gotowanie to i hartowanie w zimnéj wodzie powtórzyć raz drugi. A tymczasem w osóbném naczyniu powinna się gotować w wodzie rzecznéj cytryna pokrajana w cienkie talerzyki razem ze swą skórką; gdy się ta rozgotuje, a woda nabierze smaku kwaśnego, sypie się do niéj połowa odważonego cukru, i robi z niéj ulep, w którym się smaży sałata na wolnym ogniu, ciągle ją posypując pozostałym od wagi cukrem. Proporcya cukru jest, półtora funta na funt sałaty, do tego bierze się jedną cytrynę i dwie szklanki kwaśnéj wody. Cytrynę można po usmażeniu wyjąć.

Truskawki. Odważywszy na funt jagód (*) dwa funty cukru, część jego stłuc drobno i osypać nim na blatach ułożone jagody, które się pierwéj pokropiło spirytusem, lub lepiéj jeszcze każdą z osóbna w nim zamoczyło. Te blaty stawią się na lodzie przez noc, nazajutrz wziąwszy półtory szklanki wody, na każdy funt cukru zrobić z niéj ulep z pozostałym od wagi cukrem, a do wrzącego włożywszy jagody, smażyć je jak zwyczajnie, pierwiéj na dużym ogniu zagotowywując i odstawując je trzy razy, a potém dosmażając na żarze póty, aż w jagodach żadnego kwasu nie będzie, a powierzchnia ulepu po zastudzeniu na lodzie marszczyć się będzie. Konfitury te zszumowywując zlekka nigdy ich łyżką nie cisnąć, ani mieszać, bo się jagody potrą, trzeba tylko rądelek potrząsać i na wszystkie strony obracać.

NB. Nie trzeba zupełnie odcinać ogonków od truskawek, bo zielona ich błonka utrzymując jagody, nie dozwala im się rozpływać i rozłazić.

Inni nie osypując na noc truskawek cukrem, trzymają je przez sześć godzin w gęstym ulepie a potém smażą je na wolnym ogniu nie zagotawywując wcale nawet z początku.

Poziemki. Tak się zupełnie smażą jak truskawki, z tą różnicą, że się przed osypaniem cukrem, nie zamaczają w spirytusie ale się nim tylko pokrapiają na półmisku. Spirytus żadnego nie zostawia w nich obcego odoru, ulatniając się zupełnie w czasie smażenia, ale tylko ściska i stęża jagody. Arak zaś, którego niektórzy używają zamiast spirytusu, przejmuje zawsze jagody właściwym sobie zapachem.

Albo ułożywszy na półmisku poziemki, zalewają się spirytusem trzy razy pędzonym; gdy w nim minut 10 lub 15 pobędą, zsuwają się ostróżnie na przetak, na

---

(*) Jagody koniecznie w dzień pogodny zbierane być powinny.

którym po ścieczeniu spirytusu, przelewają się zimną wodą po kilka razy, dla spłókania resztek spirytusu; potém należy im nie tylko dać osięknąć z wilgoci, ale nawet stężeć nieco w cieniu na przeciągu powietrza. Wtenczas wrzucić je do ulepu gorącego i smażyć osypując czwartą częścią cukru, którego się wzięło jak zwyczajnie półtora lub dwa funty na funt jagod, wody zaś bierze się szklankę na funt cukru. Jagody powinny być zupełnie dojrzałe, inaczéj koloru pięknego mieć nie będą.

Maliny proste leśne. Maliny smażą się też tym samym sposobem co truskawki i poziemki, osypując je cukrem na noc, z tą tylko różnicą, iż się spirytusem wcale nie skrapiają, ale nazajutrz zalane ostudzonym ulepem, zostawują się w nim przez dwie lub trzy godziny, a potém się już smażą zwyczajnym sposobem. Osypywanie to cukrem na noc, oprócz tego, iż stęża jagody i nie dozwala się im potém w ulepie rozgotowywać, jeszcze ma tę dogodność, iż świeże jagody leśne, najczęściéj się na wsi przynoszą pod wieczór, właśnie wtenczas, gdy się czas spaceru zbliża; wygodniéj jest zatém osypać je tylko po przebraniu cukrem naprędce, a cały zachod smażenia odłożyć na jutro. Na te jagody, które się nie tak łatwo gniotą i rozpływają jak inne, dosyć jest półtora funta cukru na funt jagód.

Maliny amerykańskie. Te jagody daleko są trudniejsze do smażenia w całku jak poprzedzające, jeśli się je więc smaży wyżéj opisanym sposobem, tedy trzeba je wprzódy dobrze spirytusem skropić i prawie zmoczyć, a potém cukrem osypywać. Nazajutrz smażyć jak się powiedziało, tylko brać należy na funt jagod dwa funty cukru (*).

(*) Jagody te skłonne bardzo do rozmakania, nie inaczéj smażyć należy, jak po kilkodniowéj pogodzie.

Albo wybrawszy najzdrówsze i nieprzejrzałe jagody, przelać je na półmisku spirytusem, po kwadransie wybrać jagody z niego, i rozłożyć na blat[illegible]ak, aby jedna drugiéj przystępu powietrza nie broniła. Postawić te blaty w cieniu na ciągu, aby wiatr objął i stężył maliny; po dwóch godzinach złożyć je ostróżnie do słojów i zalać w nich zwolna bez impetu ulepem ostudzonym, zrobionym z trzeciéj części odważonego po dwa funty na funt jagód cukru, biorąc półtory szklanki wody na funt jagód. Nazajutrz zlać ulep nie cisnąc i niegniotąc jagód, przesmażyć go dodając drugą część cukru, a zszumowawszy i ochłodziwszy go, zalać nim zwolna jagody; na trzeci dzień smażyć je osypując trzecią częścią cukru, piérwiéj na dużym ogniu, potém na żarze.

Albo jagody tylko co zebrane, układają się na przetaku, i na nim raz przelewają się wrzącą wodą. Te co się rozwarzą i rozpełzną, precz się wyrzucają, a dobre i całe wkładają się natychmiast do gęstego ulepu, i w nim się smażą do zwyczajnéj proporcyi.

NB. Którymkolwiek z tych sposobów smażone maliny, będą tęższe i twardsze, jeśli się do ulepu doda kilka kropel witryolu, który je ściska, a przytém podnosi piękność koloru. Strzedz się tylko trzeba, aby

sposobem bez wody smażone.
ić rzędami, półtora funtem cu-
o w polewanéj rynce, w niéj sta-
Jak się tak cukier choć w czę-
sok wydadzą, smażyć należy
rynce, nic wody nie dodaiéj jeszcze na wódce, która się w płaskiéj a szérokiéj miseczce pod rynką zapala. W minut 18, a najwięcéj 20, konfitury dostatecznie się usmażą tym sposobem, chybaby dno rynki zbyt grube było. Więcéj jak 2 rzędy jagód nie kłaść.

Śliwki węgierki zielone. Przy końcu Sierpnia smażyć, nakłówając je gęsto widelcem aż do samych pestek, i zaraz je do zimnéj wody wrzucać, aby nie poczerniały od nakłócia. Zmieniwszy potém wodę, postawić ją na ogniu, i pilno uważać kiedy po zagotowaniu się jéj śliwki na wierzch wypłyną; wtenczas się odstawia na bok i trzyma tak, aż znowu śliwki na dno opadną, poczém znowu na ogień się stawią, a skoro się zaczną na wierzch wydobywać, wylać je na przetak. Na ścisłém dopilnowaniu tego, zawisła dobroć konfitur. Gdy woda sciecze ze śliwek, układają się one do słojów i zalewają ochłodzonym ulepem, zrobionym z połowy odważonego cukru, jak zwyczajnie po dwa funty na funt jagód, biorąc też trzy szklanki wody na każdy funt śliwek. Nazajutrz dodać trzecią część cukru pozostałego do ulepu zcedzonego ze śliwek, zasmażyć go raz, i znowu ostudzony zlać do słoja. Na trzeci dzień podsmażywszy ulep z dodaniem ostatniéj części cukru, wrzucić śliwki do wrzącego, i te z nim razem cokolwiek podsmażyć, aż ulep zgęstnieje do zwyczajnéj proporcyi.

Pomidory. Pomidory bardzo jeszcze zielone, przekrajać na połowę, wyjąć ziarnka, nalać zimną wodą i na lekkim ogniu zagotować, potém na serwecie porozkładać, aby woda sciekła. Odważywszy półtora lub dwa funty cukru na funt pomidorów, zrobić z połowy ulep, na wodzie w któréj się 2 cytryny w talerzyki pokrajane wygotowały (na tenże cukier ociera się piérwiéj skórka od cytryn); gorącym ulepem zalewają się pomidory na całą noc, nazajutrz smażą się osypując drugą połową cukru miałko stłuczonego.

Porzeczki czerwone lub białe. Te jagody po przebraniu z pestek, koniecznie się zimną wodą na przetaku spłókać powinny, tak dla ochędóstwa, jako też dla tego, że spłókane nierównie potém piękniejszy - jaśniejszy kolor w konfiturach mieć będą. Na noc zai

lewają się w słoju ostudzonym ulepem, zrobionym z trzech części cukru, czy go się bierze półtora, czy dwa funty na funt jagod. Nazajutrz [illegible] się je raz jeden, i znowu zlewa do słoja lub p[illegible]ska, na trzeci dzień konfitury te już się dosmażają zupełnie, osypując je pozostałym sproszkowanym cukrem. Wody bierze się szklankę na funt cukru.

Można też od razu wszystek cukier do ulepu sypać, nic nie zostawując z niego do osypywania.

NB. Niektórzy wybierają pestki z porzeczek nie odrywając jagod od gałązek, i smażą je tak gronkami.

Berberys. Zupełnie się berberys tak smaży, jak porzeczki, czy w gronkach, czy w pojedyńczych jagodach.

Porzeczki zielone. Tak się zupełnie smażą, jak agrest zielony, czy jednym, czy drugim sposobem.

Wiśnie i czereśnie. Te jagody wybrane z pestek tak, aby się w nich duże nie formowały dziury, spłókują się tak jak porzeczki zimną wodą na przetaku, potém się wrzucają do gorącego ulepu, i w nim smażą się piérwéj na wielkim ogniu jak zwyczajnie, a potém na żarze.

Na funt jagod bierze się półtora lub dwa funty cukru, a na każdy funt cukru sporą szklankę wody rzecznéj.

Żółta, przezroczysta konfitura służąca do dekoracyi ciast Wielkanocnych. Marchew żółtą lub czerwoną, pogotować w wodzie aż mięknąć zacznie, wtenczas powykrajać z niéj jakie chcąc figury, to jest liście, gwiazdy i t. d., te wrzucić do gęstego ulepu, w nim smażyć zwolna, aż się zrobią przezroczyste i jasne.

NB. Nie ma potrzeby smażyć w zapas téj konfi-
w każdéj potrzebie łatwo się marchew znaj-
prędce ją smażąc, nie zaś na konserwę,
się mniéj cukru na nią upotrzebia. Pół fun-
tateczném na usmażenie funta marchwi.

Bruśnice z jabłkami. Ta konfitura wcale nie szczególnie do gustu chorych przychodzących do zdrowia.

Na funt czysto przebranych bruśnic, bierze się 4-ry jabłka kwaśne, obrane z łuski i środków, a w cienkie pokrajane listki. Półtora funta cukru rozpuszcza się w półkwarcie wody, i w tym ulepie najprzód gotują się jabłka; póki się im przynajmniéj połowę surowości nie odbierze, wtenczas dodają się bruśnice i smażą do zwyczajnéj proporcyi. Można jeszcze dodać cytrynowéj lub pomarańczowéj skórki, wygotowawszy ją i uszatkowawszy drobno.

Bruśnice smażą się tak same, bez jabłek, w czystym cukrowym ulepie, biorąc na funt ich półtora funta cukru i półtory szklanki wody.

Gruszki w ulepie. W twardych i nieprzejrzałych gruszkach, wyrzynają się scyzorykiem końcowe kosteczki, przecinają się ogonki do połowy. Owoce te gotują się nieco w wodzie, jednak nie tak długo, aby się rozgotować miały; wtenczas woda się odcedza, skórka się zrzyna z gruszek, i te kładą się do ulepu, zrobionego z dwóch funtów cukru, i półtory kwaterki wody na funt gruszek; w nim smażą się zwolna, dopóty aż surowości w nich czuć już nie będzie, nie dopuszczając jednak do zbytecznego przesmażenia gruszek, któreby się w takim razie rozpadać mogły. Wyjąć je z ulepu, ułożyć w słoju, a jeśliby ulep nie był dosyć gęstym, więc go jeszcze osóbno podsmażyć należy, a ostudzonym zalać gruszki. Jeśliby potém kiedyś ulep ten rozrzedniał, trzeba go zlać, i przesmażyć z dodaniem nieco cukru. Można gruszki naszpikować kilku goździkami. *Albo:* gotować gruszki już obrane, w wodzie zasłodzonéj trzecią częścią odważonego cukru; gdy się z niéj wyjmą, dodaje się

do niéj reszta cukru, i w tym ulepie znowu się smażą gruszki, zupełnie tak, jak się wyżéj opisało.

NB. Gdy się gruszki nożem obierają z łuski, natychmiast je trzeba do wody zimnéj wrzucać, aby nie poczerniały.

Gruszki suche. Wybrawszy najtwardsze nieprzejrzałe gruszki, obierać je i wrzucać do zimnéj wody; łuskę tę składać do innego naczynia z wodą, w niéj dobrze przemyć, a potém nalawszy ją inną wodą rzeczną, gotować mocno z dodaniem kilkunastu poprzekrajanych na cztery części gruszek (ale nie tych co się smażyć mają). Gdy wyciąg z tych gruszek stanie się dosyć słodkim i essencyonalnym, wrzucają się do niego gruszki przeznaczone do smażenia, i te się gotują dopóty, aż się w nie słomka łatwo wciskać będzie, strzedz się jednak należy przegotować je zbytecznie, gdyż się rozpadać będą. Powybierane gruszki poukładać na przetaki; gdy osiękną z wilgoci, osypawszy cukrem, ustawić je szczypółką do góry, na blasie słomą wysłanéj, z nią wstawić do pieca bardzo letniego, tak żeby frukta nie uschły, ale tylko zawiędły i stężały nieco. Tymczasem ulep czyli odwar w którym się gruszki gotowały, wysadzić należy dosyć mocno aby był gęsty. W nim wybrane z pieca gruszki zamaczać, biorąc je za ogonki, i znowu osypać je cukrem, i na blasie ustawiwszy, wsunąć do pieca. To zamaczanie i podsuszanie powtórzyć raz trzeci. Gdy już wyschną gruszki, każdą z osóbna cukrem osypać i złożyć do słojów wtenczas, gdy zupełnie ostygną. — Kto chce może cokolwiek cukru do ulepu dodać, np: pół funta na funt gruszek a będą słodsze i trwalsze. Za każdą też razą przed stawieniem do pieca, po zamoczeniu w ulepie, trzeba je w cukrze utarzać.

Jabłka w ulepie. Jabłka winne obrane z łuski przerzynają się na pół, a po wyjęciu z nich środków, wrzucają

się natychmiast do zimnéj wody, aby od żelaza nie czerniały. Potém włożone do wrzącéj wody z kawałkiem cynamonu, zagotowują się w niéj parę razy, a odcedzone na durszlak i ochłodzone, składają się do ulepu zrobionego z półtora lub dwóch funtów cukru i półtory kwarty wody na funt jabłek, w nim się smażą zwolna, aż do pozbycia całkiem surowości. Gdy dosyć miękkie będą, nie tak jednak aby się rozpadały, wyjęte z ulepu ostudzają się i składają do słojów, a ulep wysmaża się jeszcze gęściéj, i zimnym zalewa jabłka. W kilka dni potém jeśliby ulep rozrzedniał, trzeba go podsmażyć z dodaniem nieco cukru i zawsze ostudzonym zalać jabłka, które nie były ze słoja wyjęte.

NB. Można też jabłka smażyć w całku, ale wtenczas wybierać należy mniejsze, i nieco je dłużéj smażyć należy w ulepie niż przekrajane.

Jabłka sybirskie małe. Poprzecinawszy do połowy ogonki w malutkich tych jabłuszkach, nie obierać z nich łuski, ale na ułożone w półmisku nalać wrzącéj wody z samowaru, i potrzymać je tak pod nakryciem przez kwadrans. Po wyjęciu gdy ochłodną, złożyć je do gorącego ulepu i w nim smażyć zwolna aż do zwyczajnéj miary. Jeśliby przed zgęstnieniem przyzwoitym ulepu, niektóre jabłuszka zdawały się blizkie rozpadnięcia, tedy je wcześnie powyciągać za ogonki i ochłodzić na półmisku przed złożeniem do słoja, a inne dosmażać tymczasem według potrzeby. Ulep nawet sam jeden dosmażać można. Cukru zaś zwyczajna proporcya się bierze: półtora funta albo dwa na funt owoców; wody cokolwiek więcéj jak szklankę.

Melon. Melon nie zupełnie dojrzały obrać i pokrajać w jakie chcąc figury, pasy podłużne grube, albo w szyszeczki lub różyczki, te wrzucić do gotującéj się wody i gdy w niéj raz zakipi, natychmiast

odlać na durszlak i w nim przelać wodą, mocno lodem oziębioną, a potém na półmisku spirytusem zmoczyć; po dziesięciu minutach albo złożywszy do gorącego ulepu, smażyć zwyczajnym sposobem, albo ulep zrobić tylko z jednego funta cukru, a drugim drobno utłuczonym osypywać ciągłe smażące się na wolnym ogniu konfitury, które były w takim razie do ochłodzonego ulepu włożone. Wody bierze się półtory szklanki na funt melona.

Kawon. Kawon obrać z łuski, a krając go w jakie chcąc kawały, kłaść do wody zimnéj, w któréj [illegible]ogotować go czas jakiś, aż mięknąć zacznie. Biorąc na funt kawonu 2 funty cukru, rozważyć go na dwie części; z jednéj zrobić ulep, na wodzie w któréj się 2 cytryny w talerzyki pokrajane wygotowały. Z tychże cytryn przed pokrajaniem, ociera się skórka na tę część cukru, co się do ulepu użyła. Do gorącego wrzuca się podgotowany kawon, i smaży się go pomału osypując delikatnie stłuczonym cukrem.

Suche konfitury z owoców i jagód. Wszelkie owoce i jagody, smażą się według przepisu, pod każdym artykułem tu podanym, a gdy się do przyzwoitéj dosmażą gęstości, wyjęte z ulepu, układają się na przetaki, i na nich stawią się do pieca letniego. Takie suszenie może się powtarzać do dwóch lub trzech razy, za każdą nie długo w piecu trzymając, tak, aby nie uschły jagody, ale tylko zawiędły i stężały. Chcąc duże owoce mieć skrystalizowane po wierzchu, maczać je przy każdém sadzeniu do pieca w gęstym ulepie, i po wierzchu osypywać grubo tłuczonym cukrem, zwyczajnym zaś kijowskim sposobem susząc maczać w ulepie nie trzeba.

NB. Cała różnica w smażeniu suchych konfitur, od tych co w ulepie, że się te dłużéj nieco smażą i to w gęstszym trochę ulepie. Jeśliby się przeszłoroczne zostały konfitury, można je tym sposobem ususzyć, a

będą równie dobre jak świéże. W pozostałych ulepach albo na nowo frukta lub jagody smażyć do suszenia, albo marmelady z nich robić.

Skórka pomarańczowa na sucho. Z pięknych pomarańczy, zdejmuje się skórka, rozrzynając ją na cztéry lub sześć części. Tę pomoczywszy godzin ze trzy w wodzie, odgotować potém miękko w innéj świéżo zmienionéj wodzie, a nareszcie znowu ją w innéj wymoczyć. Potém na pół funta skórki, odważa się funt cukru, z połowy robi się ulep, dodając do niego szklankę wody miękkiéj; ostudzonym i zszumowanym, zalewają się skórki ułożone w słoju, a piérwéj z wilgoci w serwetach wyciśnięte wałkiem. Po trzech dniach zlewa się ulep, i przesmaża z dodaniem nieco odważonego cukru; ochłodzony nalewa się znowu na skórki. Po dwóch dniach ponawia się to dosmażanie ulepu z dodaniem trochy cukru, a nareszcie wsypawszy wszystek cukier, ulep zlany zgęszcza się do najwyższego stopnia; w nim zamoczone skórki zasuszają się na blasie przed ogniem, albo w bardzo letnim piecu, tyle je tylko w nim trzymając, aby cukier obeschł. To zamaczanie i lekkie osuszanie powtarza się po kilka razy, ale jeśli się choć raz skórkę w piecu nadto przesuszy, będzie już twardą.

Ajer na sucho w cukrze. Nakopawszy w Maju korzeni ajerowych, zaraz je po opłókaniu do wody wrzucać, w któréj niech mokną przez trzy dni, co dzień ją odmieniając. Potém trzeba z wierzchu korzenie ostrugać i znowu do świéżéj wody na noc zamoczyć. Nazajutrz warzyć we dwóch wodach w dużym i przestronnym kotle (gdyż im więcéj wody, tém więcéj ona goryczy z ajeru wyciąga); po każdém warzeniu trzeba ajer do zimnéj wody z lodem wrzucać. Po drugiém warzeniu, trzeba tę wodę po kilkakroć odmieniać, a gdy w niéj przenocuje, nazajutrz krajać go kłaść znowu do wody, coraz ją odmieniając, aż

póki gorycz z ajeru nie wyjdzie. Wtenczas kłaść kawałki płasko, jeden przy drugim, między chusty, i mocno je wałkiem przyciskać, żeby były suche. Odważywszy dwa razy tyle cukru ile ajeru, do ostudzonego ulepu złożyć ajer, i w nim go powoli smażyć na wolnym ogniu, mieszając łopatką, i odstawując często od ognia, aby do tygla nie przypadł. Jak się zacznie cukrować, kłaść ajer na półmisku, żeby go wiatr obwiał; jak zaschnie składać do słoja. Dla prędszego osuszenia można półmiski trzymać przed ogniem.

Na funt ajeru, bierze się szklankę wody miękkiéj na ulep.

O smażeniu galaret ogólne uwagi. Trudne jest bardzo trafne smażenie galaret, niedosmażone będą rzadkie, nie tęgie i rozpływające się; najmniéj zaś przesmażone stają się krupkowate, rozpadające się w małe gruzołki, a nie słoiste, jak być powinny.

Probują je tym sposobem: dochodzącą galaretę bierze się do łyżki, a nie chłodząc jéj, ani na lodzie, ani nawet nad zimną wodą, zastudza się ją tylko nieco na powietrzu i wtenczas zachwyca się jéj trochę na główkę od szpilki; gdy się na niéj trzyma a nie spada, znak, że dosyć jest usmażona galareta. *Albo* bierze się dochodząca galareta do łyżki, w niéj się ją okręca nad rądlem, część soku spadnie do niego, a reszta się obleje i pociągnie koło łyżki; wtenczas spuścić tę łyżkę końcem w dół, jeśli po niéj spływać będzie, nie już sok rzadki, ale galaretujący się, opadający kawałkami, wylać go należy do słoja, ale go nie przykrywać niczém, chyba serwetą. Jeśli galareta zacznie zastygać w innèm naczyniu, jak w tém w którém ma być przechowywana, nigdy już nie będzie słoistą i massowatą. W czasie tych prób, rądel ze smażącą się galaretą, powinien być odstawiony od ognia.

Łatwiejszy jeszcze i pewniejszy sposób trafnego smażenia galaret (ale tylko tych, co się smażą z soku do którego woda wchodzi) jest: aby odmierzywszy ile so-

ku, tyle cukru tłuczonego, zlać sok bez cukru do rądla mosiężnego, a zanurzywszy w nim pałeczkę, zrobić w niéj zarznięcie na miejscu do którego sok dochodził. Wsypać potém cukier tłuczony, dać mu czas rozejść się cokolwiek, mieszając go ciągle, a potém smażyć na sporym ogniu z początku, potém dosmażać na wolniejszym, pilnując aby się właśnie do téj miary sok wysmażył, ile go było przed wsypaniem cukru, co się za pomocą zaznaczonéj pałeczki poznaje. Na dopilnowaniu tego, cała dobroć galarety zależy.

Galarety białe można warstwami na przemian z czerwonemi zastudzać, co im nadaje ładny pozor. Trzeba to robić w płaskich szklannych lub fajansowych naczyniach, zastudzając prędko na lodzie każdą wąrstwę, a resztę tymczasem utrzymując w stanie płynnym w cieple niedaleko od ognia, strzegąc aby się nie smażyły, ale tylko nie ścinały stygnąc.

Kto chce nadać galarecie zapach wanilli, niech połamany jéj stręczek uwiąże zlekka w stare płótno, i te zanurzy od początku w smażącéj się galarecie, mieszając i pociskając często ten węzełek łyżką. Przed zlaniem galarety do słojów, należy go wybrać. Można też cynamon i goździki w całku, ale nie potłuczone, do galarety wkładać, wyjmując je zawsze po usmażeniu.

Mówiłam już, iż trzeba brać na galarety czerwone tyle cukru pod miarą, ile jest soku, dodam więc tylko, że na białe bierze się półtora lub dwie szklanki cukru, na szklankę soku. Na kwaśne zaś galarety, jako: porzeczkowe, berberysowe i kościeniczne, można o połowę mniéj brać cukru, a przynajmniéj dosyć 2 szklanek cukru na 3 soku, gdyż kwasy te łatwo się same z siebie zsiadając i galaretują, nie potrzebują, tak jak poziómki i tym podobne, wiele cukru do stężenia.

Poziómkowa galareta. Jagody świéże, nieprzeleżałe i nierozmokłe, na półmiskach pognieść i ucisnąć trzeba łyżką, potém je zlać do worka grubego, rzadkie-

go, a związawszy mocno nad samemi jagodami, trzymać worek zawieszony nad fajansowém naczyniem, do którego sok będzie spływał. Związanie worka coraz niżéj przenosić w miarę tego, jak sok z niego ubywać będzie, a to przyśpieszy oddzielenie się jego od jagód. Sok ten, gdy postoi przez kilka godzin, męty się od niego oddzielą i osiądą na dół: wtenczas trzeba z wierzchu zlać czysty sok nie kłócąc go, do rądla mosiężnego, z pokrywą, a w niedostatku, do zwyczajnego miedzianego, jak najlepiéj pobielanego. Nie zajmować go więcéj jak połowę, i dodać na każdy funt soku półtora funta cukru, drobno utłuczonego; mieszać do póty aż się rozejdzie w syropie. Wtenczas nakrywszy rądel pokrywą, postawić go na dobrym ogniu, któryby jednostajnie wszystkie jego strony objął. Jak się zacznie gotować (co łatwo poznać po lekkiém drganiu i trzęsieniu rączki rądelka, którą się w ręku trzyma), zaglądać często pod pokrywę, pilnując aby się sok raz dobrze zagotował, ale nie wybiegł. Wtenczas go zdjąć z ognia, pokrywę dobrze z wilgoci otarć, a gdy para wyjdzie nieco z syropu, znowu go na ogniu postawić. Tym sposobem zagotowywać i zdejmować z ognia tę galaretę razy pięć lub sześć, a potém odstawiwszy ją od ognia, probować czy już doszła, wyżéj opisanemi sposobami; można nawet przed końcem zdjąć pokrywę, i zwolna uważnie dosmażać.

Niektórzy zamiast ugniatania jagod, składają je w słoje, w których jest szpunt u dołu, i stawią je do pieca letniego, po wyjęciu z niego chleba; gdy się sok odłączy i opadnie na dno, a jagody wzniosą się w górę, sok scedza się przez szpunt, i smaży, jak powyższy.

NB. Słoje powinny być obwiązane papierem przed wstawieniem do pieca.

Malinowa galareta. Tak samo się zupełnie smaży, jak poziómkowa, z wyciśniętych jagod, albo wstawionych do pieca.

Albo: wziąwszy na 2½ funty cukru, z którego się robi gęsty bardzo ulep z dwiema szklankami wody, trzy funty czysto przebranych malin, sypią się te jagody do wrzącego zszumowanego ulepu, i smażą się w nim, dopóki syrop nie dójdzie do gęstości przyzwoitéj. Wtenczas się przecedza przez serwetę do mosiężnego rądelka, i smaży jak poziómkowe, nieco jednak króciéj, bo maliny mając w sobie więcéj kwasu, prędzéj się galaretują.

NB. Pozostałe jagody czyli gęszcz od konfitur, składa się do słoików na użytek kuchenny, do przekładania ciast i tortów.

Albo: zalawszy przebrane maliny wodą, tak, aby je tylko objęła, gotuje się do zbielenia jagód; wtenczas odcedziwszy sok, smażyć z niego galaretę, zaznaczywszy piérwéj sok pałeczką, jak się powiedziało w ogólnych prawidłach o smażeniu galaret.

Wiśniowa. Wybrane z pestek wiśnie, lekko się wodą spłókują, potém się zalewają drugą, tak, aby je tylko objęła, i gotują się póty, aż woda przejmie się smakiem wiśniowym; wtenczas się odmierza cukru dwa razy tyle ile soku i smaży, zaznaczywszy go pałeczką, jak opisano w ogólnych prawidłach smażenia galaret.

Albo: po wyjęciu pestek z wiśni i roztarciu ich, scedza się sok na worek, i smaży pod pokrywą jak poziómkowa galareta, biorąc szklankę soku na szklankę cukru.

Porzeczkowa, bęrberysowa i kościeniczna. Te galarety smażą się zupełnie tak jak wiśniowa, czy z wyciśniętych, czy z wygotowanych jagod. Tylko, że soki kwaśne łatwiéj się i nierównie prędzéj ścinają, więc je daleko króciéj smażyć trzeba, i cukru nie tyle do nich się bierze jak do słodkich; dosyć 2 szklanki cukru na 3 soku, niektórzy nawet biorą 2 szklanki soku na szklankę cukru.

Jabłeczna morelowego koloru. Jabłka kwaśne do-

brego gatunku, zbliżające się do dojrzałości, ale z jednego drzewa zbierane, obierając z łuski i środków rzucać natychmiast do wody, dla tego aby nie czerniały, potém zmieniwszy wodę, gotować w niéj póty, aż jabłka zmiękczeją, a woda się kwaśną zrobi, wtenczas odcedziwszy, smażyć, zaznaczywszy sok pałeczką (patrz ogólne prawidła o *galaretach)*. Cukru bierze się na miarę tyle, ile jest soku, wody zaś tyle tylko na jabłka nalewać, aby je objęła.

Bardzo jest dobrze tę galaretę zaprawić wanillą.

Jabłeczna biała galareta. Tak samo się zupełnie urządza jak poprzedzająca, tylko na szklankę soku, bierze się dwie szklanki cukru; ale dla tego zaznaczywszy sok pałeczką, do téj saméj go proporcyi dosmażać po wsypaniu cukru, jak był przed wsypaniem onego. Większa ilość stęża prędzéj galaretę, a ta im się króciéj smaży, tém ma kolor światlejszy i bielszy.

Na tę galaretę biorą się jabłka zielone nie czerwonego gatunku, nie dojrzałe ale nie cierpkie, i zawsze z jednego drzewa zbierane, a nie z różnych namieszane; z niedojrzałych jabłek smażona galareta, z mniejszą nawet ilością cukru, będzie biała.

Agrestowa biała. Agrest zbierany przed 15-m Czerwca, oskubać z ogonków i wierzchów, a zalawszy go tak wodą, żeby tylko jagody objęła, gotować aż się rozgotują, wtenczas je łyżką rozcierać, a zagotowawszy raz jeszcze, przecedzić przez serwetę nie cisnąc już wtenczas wcale, owszem piérwsze odchodzące męty, wlewać znowu na rozpiętą serwetę, aż póki czysty płyn ściekać z niéj nie zacznie. Wtenczas biorąc dwa razy tyle cukru ile soku, smażyć według znaczka, tak jak w ogólnych prawidłach o smażeniu galaret powiedziano.

Agrestowa różowego koloru. Tak samo się urządza jak poprzedzająca, tylko się nie koło 15 ale po 20-m Czerwca smaży, i cukru tyle się tylko bierze, ile soku na miarę.

Ananasowa galareta. Ananasy pokrajane w drobne kawałki, ucierać mocno w makotrze, potém wycisnąwszy z nich sok przez serwetę, smażyć go, z dodaniem dwa razy tyle cukru, pod pokrywą, zupełnie tym sposobem, jak się o poziómkowéj galarecie powiedziało.

Chasse Café, *czyli owoce w ulepie spirytusowym, które się na deser podają.* Wybrane najpiękniejsze brzoskwinie, morele lub śliwki, obwarzają się gorącą wodą; gdy w niéj minut z 10 poleżą pod nakryciem, wyjmują się i oschłe kładą się do gorącego ulepu, zrobionego z dwóch funtów cukru i półtory szklanki wody na funt owoców. W nim powoli smażą się na lekkim ogniu, tyle tylko, aby owoce dobrze się rozgrzały w całéj swéj objętości. Zdejmują się wtenczas z ognia i w słoju stawią się na 24 godzin w chłodzie, po czém się znowu mocno rozgrzewają i studzą przez 24 godziny. Za trzecim razem smażą się już owoce do zwyczajnéj proporcyi, potém się ostudzone układają na półmisku. A do ulepu wysmażonego do gęstości, wlewa się funt spirytusu 4 razy pędzonego. Po dobrém rozmieszaniu, płyn ten cedzi się przez flanellę do słoja, w nim zatapiają się usmażone owoce. Obwiązane papierem i pęcherzem te słoje, trzymają się w suchém miejscu.

Kto ulep chce mieć mocniejszym, może więcéj dodać spirytusu, cukru też proporcyę według upodobania powiększyć można. Równie jest dobrze smażyć brzoskwinie lub morele, tak jak *(obacz wyżéj)* jest opisano, a potém ulep spirytusem zaprawić.

Wiśnie tak samo się urządzają jak brzoskwinie i morele, z tą tylko różnicą, iż piérwéj nie oparzają gorącą wodą, ale wrzucają do gorącego ulepu, i w nim się smażą aż do pozbycia się zupełnie surowości. Wtenczas ulep się z nich zcedza, osóbno się jeszcze wysmaża aż do gęstości, i do gorącego wlewa się spirytus.

O syropach czyli sokach cukrowych.

Poziómkowy syrop paryzkim sposobem. Jagody świéże, nie przeleżałe i nie rozmokłe, na półmiskach pognieść i ucisnąć trochę łyżką, potém je zlać do worka grubego, rzadkiego, a związawszy mocno nad samemi jagodami, trzymać worek zawieszony nad fajansowém naczyniem, do którego sok będzie spływał. Związanie worka coraz niżéj przenosić w miarę tego, jak sok z niego ubywać będzie, a to przyśpieszy oddzielenie się jego od jagod. Sok ten, gdy postoi w cieple 24 godziny, męty się od niego oddzielą i osiądą na dół, wtenczas trzeba z wierzchu zlać czysty sok nie kłócąc go, do rądelka mosiężnego z pokrywą (a w niedostatku jego, do zwyczajnego miedzianego jak najlepiéj pobielanego), nie zajmować go więcéj jak połowę, i dodać na każdy funt soku, półtora funta cukru drobno tłuczonego, mieszać go póty aż się rozejdzie w syropie. Wtenczas nakrywszy rądel pokrywą, postawić go na dobrym ogniu, któryby jednostajnie wszystkie jego strony objął. Jak się zacznie gotować (co łatwo poznać po lekkiém drganiu i trzęsieniu rączki rądelka, którą się w ręku trzyma), zaglądać trzeba często pod pokrywę, pilnując aby się sok raz dobrze zagotował, ale nie wybiegł, wtenczas go zdjąć z ognia, a postawiwszy na boku, pokrywę zdjąć z niego, tę dobrze z wilgoci otarć, a gdy para wyjdzie nieco z syropu, zakryć go znowu po zszumowaniu, i raz zagotowawszy odstawić. Gdy się to zagotowywanie raz trzeci ponowi, syrop już będzie gotów, a smażony tym sposobem bez wody, zachowa cały swój zapach, kolor też będzie miał piękny, czerwony a nie żółtawy, jak bywają te, co się gotują długo, aż do wyparowania wody.

Po ostatniém zagotowaniu zszumować syrop, a zlawszy natychmiast do wazy, zakryć ją serwetą, która

przyjmując w siebie wilgoć z pary, nie dozwoli jéj opadać na syrop. Gdy ten całkiem ochłodnie, zlewać go do butelek, kilku tygodniami piérwéj wymytych i doskonale wysuszonych, nalewać zaś tylko po szyjkę, a zakorkowawszy mocno butelki, i zasmoliwszy je, trzymać w suchym piasku, w sklepie suchym a chłodnym. Ten sok może się lat kilka bez zepsucia przechowywać.

Można też zamiast ugniatania jagod, stawiać je, w słojach mających szpunty u dołu, do pieca, po wyjęciu z niego chleba, słoje te mają być obwiązane papierem. Gdy się sok odłączy i opadnie na dno, a jagody wzbiją się w górę, sok zcedza się przez otwór dolny, i smaży jak powyższy.

Albo: zalawszy jagody rzeczną wodą tak, aby je tylko objęła w wazie fajansowéj, trzymać je w cieple cokolwiek więcéj, jak od pory do pory; gdy się cokolwiek burzyć zaczną, nic nie gniotąc jagod, zcedzić sok przez serwetę rozpiętą na cztérech nogach stołka. Na kwartę tego soku, bierze się półtora funta cukru, i smaży do zwyczajnéj proporcyi, aż póki po zastudzeniu jego na lodzie, powierzchnia nie zacznie się lekko marszczyć. Taki sok jest dobry, ale poprzedzający nierównie lepszy.

Malinowy syrop. Malinowy sok smaży się paryzkim sposobem, zupełnie tak jak poziómkowy.

Albo: biorąc na 6 funtów malin, 5 funtów cukru, robi się z niego ulep z dwóma szklankami wody. Jagody sypią się do wrzącego zszumowanego, i gotują się w nim dopóty, póki syrop nie dójdzie do gęstości przyzwoitéj; wtenczas się przecedza przez serwetę do naczynia fajansowego, a gdy ostygnie zupełnie, zlewa się do butelek.

Jagody zaś pozostałe, albo się składają do słoików na użytek kuchenny, do przekładania wszelkiego rodzaju ciast i tortów. Albo przefasowawszy je przez rzadkie bardzo sito, przesmaża się jeszcze z dodaniem

kilku łyżek cukru, i zastudza na talerzach lub formach, jak każdy sér owocowy.

Albo: zalawszy maliny wodą, tak, aby je tylko objęła dobrze, gotować je aż do zbielenia; wtenczas zcedziwszy sok, smażyć go z dodaniem na każdą kwartę półtora funta cukru. Dwa jednak poprzedzające sposoby, nierównie są lepsze.

Wiśniowy syrop. Po wybraniu pestek, wiśnie się spłókują i zalane wodą gotują się czas jakiś. Wtenczas się sok wyciska przez serwetę, i po ustaniu się zlewa go z mętów, i smaży zwyczajnym sposobem, probując na lodzie, aż się powierzchnia jego lekko marszczyć zacznie. Można też wiśnie na ten sok w całku gotować, nie wyjmując z nich pestek. Na kwartę soku bierze się półtora funta cukru.

Albo: surowe wiśnie utarć w makotrze i postawić aż się jagody zburzywszy oddzielą od soku, wtenczas przecedzić przez worek i smażyć, jak się mówiło o poziómkowym soku.

NB. Ktoby nie dając zfermentować się sokowi, na świéżo go smażył, mógłby zamiast syropu mieć galaretę.

Porzeczkowy syrop. Zupełnie się tak smaży jak wiśniowy, czy gotując jagody w wodzie, czy też je ucierając tylko w makotrze. Ostatnim tym sposobem gdy się urządza, trzeba mu jeszcze dłużéj dać zfermentować się jak wiśniowemu, a nawet po odcedzeniu od jagod, trzeba go na parę dni postawić w chłodzie, inaczéj zgalaretuje się natychmiast. Króciéj też nierównie ten sok się smaży od innych, bo się prędko ścina i zsiada. Bezpieczniéj go jednak smażyć po połowie z poziómkowym lub malinowym.

Berberysowy. Tak się urządza zupełnie jak porzeczkowy.

Ananasowy. Ananasy pokrajane w cienkie kawałki, ucierać w makotrze, a po zfermentowaniu lekkiém, prze-

cedza się i wyciska przez serwetę sok, ten się potém smaży (obacz poziómkowy).

Kto zaś nie ma tyle ananasów, aby z nich dostateczną proporcyę soku mógł wycisnąć, niech ananasy utarte zaleje na dwa dni ostudzonym ulepem, zrobionym z funta cukru i kwarty wody na funt ananasów. Na trzeci dzień, rozgrzewa się ten ulep, i dodawszy jeszcze do niego funt cukru tłuczonego, smaży się go zlekka na żarze tak, aby się tylko cukier rozpuścił, a ulep się nie gotował bo by się z niego zapach ulatniał. Wtenczas przecedziwszy gorący ulep na serwetę, i wycisnąwszy gęszcz, dosmaża się go jeszcze trochę, zawsze się strzegąc zagotowania. Ochłodzony zlewa się do butelek.

Różany syrop. Różę oczyszczoną z żółtych kończyków, wsypać na czystą serwetę, rozpiętą czterma końcami na cztérech nóżkach stołka przewróconego. Przelać przez nią kociołek wrzącéj wody, niech ten wrzątek zejdzie do podstawionego naczynia, ale róży nie należy wyciskać, tylko ją dobrze potrząsać razem z serwetą. Włożywszy ją potém do półmiska skropić suto cytryną, lub sokiem wyciśniętym z porzeczek, i wyżymać aż sok z siebie wypuści; wtenczas wlewać parę szklanek różanéj wody po trochu, a mieszając ją z różą, wyciskać ją jak można najmocniéj przez serwetę, odkładać ją czasem znowu do półmiska i wymieszywać ze świéżą różaną wodą, którą znowu mocno wyciskać wziąwszy między dwa kawałki drzewa. Na dwa funty róży, bierze się kwarta różanéj wody, i tę po wyciśnięciu smażyć zwolna na żarze z dwóma funtami cukru tłuczonego, tak aby się tylko cukier rozpuszczał a syrop nie ulatniał się przez smażenie.

NB. Można dla silniejszego zapachu, dodać do tego syropu dwie lub trzy krople olejku różanego, a kolor, jeśli jest za blady, podprawia się przygotowaną kokcynollą.

Soki bez cukru. Poziómki i maliny stawią się, w słojach mających szpunt u dołu, do pieca, po wyjęciu z niego chleba; słoje te powinny być papierem obwiązane. Gdy się jagody na górę wzbiją, a sok na dno opadnie, zcedzić go należy przez szpunt, i ochłodzony potém zlewać do butelek, zajmując je tylko po szyjkę. Niektórzy ten sok trzymają na słońcu przez cały tydzień przed zlaniem go do butelek, dla tego aby się wyklarował i przefermentował nieco. Jakkolwiek bądź, butelki zawsze się mocno korkują i zasmolają, latem trzymają się na lodzie, a zimą w sklepie suchym, do góry dnem butelki w piasku stawiąc.

Zórowiny zamrażają się mocno, a wtenczas wnoszą się do ogrzanego dobrze pokoju, w garnku mającym u dołu otwor odszpuntowany; garnek ten stawia się w wazie, lub inném jakiém naczyniu, a sok powoli ściekający bez ciśnienia, zlewa się do butelek i korkuje jak zwyczajnie.

Porzeczki, wiśnie, berberys i kościenice, nie stawią się do pieca, ale ucierają się w makotrze, potém złożone do słoja, stoją w nim dni parę, a nakoniec przepuszczają się z nich soki przez worek flanelowy (nic go nie cisnąc), i przechowują się jak poprzedzające. Takie soki nie psują się przez rok cały, a służą do zaprawy lodów; w potrzebie też mogą być na prędce z cukrem przesmażone.

Sok cytrynowy bez cukru. Wymiękczone i wytarzane cytryny, wyciskają się maszynką na to umyślnie zrobioną, ziarna się z soku wyrzucają, który się przepuszcza przez flanelowy worek, do słoja szklannego; gdy się w nim ostoi, a fuzy na dno opadną, nie mącąc go zlać do drugiego słoja, w którym gdy się znowu na dnie fuzy okażą, już oczyszczony z nich zupełnie sok, zlać ostróżnie do butelek po szyjkę. Na wierzch wlać oliwy lub olejku migdałowego, zakorkować, zasmolić, i jak poprzedzający przechowywać.

Sok cytrynowy z cukrem. Obrane tylko z wierzchniéj żółtéj, delikatnéj skórki cytryny, wyciskają się maszynką, umyślnie na ten cel zrobioną, mającą formę cytryny, a złożoną całkiem z poprzecznych przeciwległych ścianek, czyli listków drewnianych, które jedne za drugim cisnąc środek cytryny wytłaczają z niéj sok do ostatniéj kropli. Ten oczyściwszy z ziarn, odmierzyć i zlać do słojów lub butelek, dodając dwa razy tyle cukru, ile jest soku. Przez dwa lub trzy dni, trzymać go na słońcu lub w cieple, często mieszając aż się cukier całkiem rozejdzie. Wtenczas zaszpuntować mocno butelki i zasmolić je, a jeśli zamiast ich, słoje są użyte, tedy być powinny od początku pęcherzem obwiązane.

NB. Można ocierać skórkę z kilku cytryn na cukier, i tę dodać do soku, dla nadania mu zapachu.

Sok agrestowy naśladujący cytrynowy. Około 15 Czerwca, agrest obrany ze szczypułek, tłuc w stępie i wycisnąwszy z niego sok, za pomocą worków wziętych w kliny, przecedzić go i postawić w butlach na słońcu. Po kilku tygodniach, gdy fuzy na dno opadną zupełnie, zlać go ostróżnie nie mącąc do butelek, a dodawszy do każdéj skórkę wierzchnią żółtą, obraną z białéj mięsistości, od połowy cytryny, zalać je po wierzchu oliwą i przechowywać jak wszystkie soki, bez cukru, w piasku dnem do góry, w suchym sklepie. Taki sok dwa lub trzy lata daje się konserwować, owszem im starszy tém się lepiéj przetrawia i staje się podobniejszym do cytrynowego.

O konfiturach miodowych.

Odłączanie miodu od wosku. Świeżo podebrane plastry ugniotłszy, natychmiast złożyć należy na przetaki, które gdy przez noc postoją w ciepłéj izbie nad

neckami, miód się w nich zupełnie odłączy od wosku i czysty ściecze do podstawionego naczynia. Wtenczas się go zlewa do słojów szklannych, lub glinianych polewanych, albo do naczyń drewnianych lipówkami u nas zwanych, które są wyrobione z jednéj bryły drzewa, a nie z klepek złożone; w takim bowiem razie miód prędkoby rozsuszył i rozsadził naczynie, a sam by z niego wyciekł zupełnie.

Zastygły zaś i zcukrowany miód, nie tak się łatwo daje od wosku odłączyć, trzeba go w razie, jeśliby się wyżéj opisanym sposobem oczyścić nie dał, stawiać do pieca ciepłego w garnkach, mających u dołu przewiercony i korkiem zatkany otwór. Gdy się miód ugrzeje, trzeba garnki w izbie na pół godziny postawić, aby się w nich zebrany na wierzchu wosk nieco stężał i ochłódł, a wtenczas postawiwszy garnek nad naczyniem, odetknąć w nim otwór, przez który się miód czysty wysączy, a wosk zastygający zostanie w garnku (*). Działanie to w izbie dobrze ogrzanéj odbywać się powinno.

Miód kupując jak poznawać, jeśli się w nim mąka znajduje. Trzeba łyżkę miodu w szklance wody rozpuścić, mąka opadnie na dno i da się wyraźnie widzieć. Takiego miodu nigdy nie radzę kupować, choćby się najtaniéj sprzedawał, bo zawsze drożéj kosztować będzie od dobrego, dla tego iż się żadnym sposobem od wosku nie da odłączyć. A tak i wosk wniwecz idzie i miód jest niesmaczny.

(*) W woszczynach, czy jednym czy drugim sposobem oczyszczonych, jeszcze się wiele cząstek miodowych zostaje; trzeba więc przed przetopieniem na wosk, dobrze gorącą wodą zalać woszczyny, i póty je mieszać, kłócić i wyżymać, aż wszelka słodycz połączy się z wodą, któréj na raz nie wiele wlewać, ale często świeżą zmieniać. Tę wodę oczyściwszy i wysadziwszy niżéj opisanym sposobem, smażyć w niéj można jakie chcąc konfitury lub marmelady.

Albo: woszczyny przechowane aż do Bożego Narodzenia, dają dla czeladzi wyborne syto na kucyę. Same się potém przetapiają.

Czyszczen [illegible] *u zapachu; sposob Kijowsk* [illegible] u rozpuszcza się w dziesięciu [illegible] która się warzy na wolnym [illegible] arszlakową łyżką, na wierzch [illegible] koro roztwór okaże się zupełnie czystym, sypie się do niego po trochę, przy nieustannėm mieszaniu, 16 łótów kredy sproszkowanéj, ciągle zwolna warząc, zatapiać na próbę w płynie kawałki lakmusowego papieru (*), którego w każdéj aptece łatwo dostać można. Gdy się ten czerwienić przestaje, jest dowód że kwasek miodowy znika; jeśliby téj kredy za mało było, a papier zawsze się czerwienił, tedy jéj aż do funta dodawać można. Potém sypie się do płynu półtora funta miałko utłuczonych węgli lipowych, dobrze przepalonych (**) i z niemi się póty na wolnym ogniu warzy, aż póki miód całkowicie smak i zapach woskowy straci. Gdy to nastąpi, zlewa się syrop do kamiennego lub polewanego naczynia, a gdy wystygnie, dolewa się drugie tyle wody rzecznéj, letniéj, i w ciepłém miejscu przepuszczą się przez worek z flaneli.

Pozostałe węgle i kredę trzeba póty ciepłą wodą przelewać i spłókiwać, aż się z nich resztę słodyczy odbierze, lecz ten płyn osóbno na podlejsze użycie zachować należy.

Tymczasem do oczyszczonego kociołka dobrze pobielanego, znowu leje się roztwór miodowy już przefiltrowany, i do niego wbija się białka od 6 jaj, wraz

---

(*) Papier lakmusowy tak się w domu robi: łótów 3 lakmusowéj farby, nalewa się 12 łótami wody rzecznéj, i zostawia się w cieple przez godzin 24, kłócąc często. Gdy się farba zupełnie rozejdzie, maczają się w tym płynie kawałki białego papieru, które się potém wysuszają. Służą one potém do przekonania, czyli w płynie jakim nie ma kwasu, gdyż one w nim czerwienieją.

(**) Węgle jak najlepiéj przepalone, jeszcze się raz na fajerce lub w garnkach przepalają ale nigdy nie odgaszają się wodą.

z potłuczonem ... rzy ciągłém kłó-
ceniu doprowa ... niu do lekkiego
wrzenia, aby r ... powierzchu wraz
z zsiadającemi ... zacznie, zebrać
warzęchą. Sko ... do wina podo-
bnéj barwy, i ... ku, zgęszcza się
go do zwyczajnéj zwięzłości syropu, i na nim albo się zaraz konfitury lub marmelady smażą, albo ostudzony zlewa się do słoja szklannego lub kamiennego, i w nim przechowuje do dalszego użytku, na zimnie. Z tak urządzonego miodu, gdy się usmażą konfitury, niczém się prawie od cukrowych różnić nie będą.

U nas czyszcząc miód gotują go też z wodą, a w czasie wrzenia 6 lub 7 razy wrzucają weń goźdź rozpalony, lub inne jakie czerwone żelazo albo stal, co z niego zapach wypędza przez podejmującą się parę. Niektórzy na każdy funt miodu wlewają też po 2 łyżki wódki. Przed użyciem miodu rozcierają go też tak mocno, że aż zbieleje. Wszystkie te sposoby są dobre, ale Kijowski, doświadczyłam, że jest najlepszy. Słyszałam jeszcze o jednym ... mio-
... nie probow ... owie
... dzony, nast ... tym
... n, jak się w ... wo-
... ie powinna ... e ma
... Za ugrz ... idzie
... li para, z którą cały przykry zapach miodu wychodzi, potém się powoli woda wypędza, a miód się na dnie zostaje zupełnie oczyszczony i bez zapachu, jak cukier.

Marmelada jabłeczna. Jabłka kwaśne obrane ze skórki i środków, porozrzynać na 4 części i złożyć do garnka nowego, wlać do niego tyle wody aby jabłka objęła, oblepić garnek ciastem lub nakryć chustą zmoczoną i wstawić go do pieca, aż się jabłka dobrze uparzą; jeśli od razu się nie upieką powtórzyć działa-

nie. Wyjąwszy przetarć przez przetak, i złożyć do oczyszczonego wyżéj opisanym sposobem miodu, w nim smażyć do przyzwoitéj gęstości, mieszając często, aby się marmelada nie przypaliła. Na samém już odstawieniu sypie się nieco skórki pomarańczowéj, usiekanéj, którą się wprzódy w wodzie do miękkości ugotowało. Gdy zastygnie marmelada, złożyć ją należy do słojów kamiennych lub polewanych i w nich stawi się jeszcze w lekkim piecu, dla tego aby po wierzchu ztężała i nieco zaschła, co ją broni od zepsucia.

Niektórzy roztarte jabłka kładą prosto do miodu naturalnego, wodą nierozwodzonego, co ją robi trwalszą. Proporcyę miodu bierze się tu według upodobania. Kto lubi słodko, ten połowę tyle bierze miodu ile jabłek, mniéj słodko zaś urządzając tę marmeladę, dosyć brać 4-tą część miodu, a trzy części jabłek. Ta proporcya do wszystkich jagód. Agrest tak samo się smaży na marmeladę jak i jabłka.

Sér jabłeczny. Tak samo się prawie urządza, jak powyższa marmelada, tylko pieczone jabłka przecierają się na gęściejszy przetak i kładą się do miodu podrumienionego bez wody, którego prawie tyle się bierze, ile massy jabłecznéj. Smażyć zaś przy ciągłém mieszaniu póty, aż od łyżki odstawać będzie. Na samém odstawieniu óprócz skórki pomarańczowéj, sypie się jeszcze nieco imbieru, goździków i pieprzu angielskiego. Potém zmoczywszy serwetę w wodzie, wykręcić ją, i złożyć do niéj usmażony jabłeczny sér, a związawszy sznurkiem po wierzchu serwetę, położyć ją pod prassą. Wyjęty z niéj sér składa się do fajansowego lub glinianego naczynia dobrze zakrytego.

Konserwy jabłeczne zwane p a s t i l l ą u Ruskich. Jabłka dobrego kwaśnego gatunku upiec bez wody w garnku lub na blasie, i przefasować je naprzód przez rzeszoto, potém przez sito. Wtenczas massę tę odmierzyć, a potém ją mocno wybijać miotełką, aż się

zapieni i zbieleje. Osóbno odmierzywszy miodu 4-tą część tyle, ile było massy jabłecznéj, rozcierać go mocno aż do białości, a połączywszy obie substancye, długo je jeszcze razem wybijać, aż dójdą do najwyższego stopnia pulchności i białości. Wtenczas zlewać tę massę do krobeczek papierowych, na trzy palce wysokości, a ustawiwszy je na blasie otrębiami wysypanéj, wsunąć ją do lekkiego pieca jak na biszkokty. Po kilku godzinach wyjąć, dać ochłodnąć, a potém papiery poodbierać, i w słojach konserwy chować. Ruscy pieką je w krobeczkach łubianych, które robić można ze starych krobek od kapeluszów.

NB. Można na te konserwy brać więcéj miodu, dla tych co słodycze lubią, np. na jedną część miodu dawać tylko 2 części jabłek, a nie zaś 3 jak tu wyrażono. Z cukrem też robią się podobne konserwy biorąc szklankę massy na pół szklanki, albo tylko czwartą część cukru.

Jabłka nadziewane w miodzie. Obrawszy z łuski jabłka słodkie, porozrzynać je na półowę, a wydrążywszy nieco środki, gotować w ulepie miodowym, po półowie wodą rozwiedzionym. Gdy się w nim ugotują, nakładać te miseczki marmeladą jabłeczną, formując z niéj i na wierzchu dosyć duże kupki, a ułożone na blasie, stawić do lekkiego pieca, po wyjęciu z niego chleba. Gdy tak jabłka nieco zaschną, umaczać je w syropie miodowym, w którym się gotowały, ale który się przez ten czas mocno wysadził, i zgęścił na ogniu, a ułożywszy na blasie, znowu je do pieca stawić, co się jeszcze raz trzeci ponawia, a potém ochłodzone jabłka składają się do słojów.

Gruszki w miodzie. Gruszki obrane gotują się w syropie miodowym, po połowie wodą rozwiedzionym; gdy się już łatwo słomką przekłuwać dają, wyjmują się i ułożone na blasie stawią się do lekkiego pieca. Tymczasem syrop miodowy, w którym się gotowały, wy-

sadza się na ogniu do gęstości czystego miodu, w nim wyjęte z pieca gruszki się zamaczają i znowu na blasie do pieca stawią. To działanie powtarza się razy trzy lub cztéry, a potém ochłodzone gruszki przechowują się w słojach, na sucho, albo zalane zgęszczonym swym syropem.

Pomarańczowa skórka w miodzie. Skórkę pomarańczową gotować w wodzie rzecznéj, gdy ta zgorzknieje, zlać ją, a gorącą świéżą zalawszy skórki, gotować je w obszerném naczyniu, pilnując aby do dna nie przypadały. Gdy będą miękkie, wybrać, rozłożyć na płótnie, i wałkiem nieco z wilgoci wycisnąć. Wtenczas kłaść je do syropu miodowego, kijowskim sposobem oczyszczonego, i smażyć zwolna, nie przesmażając, bo stwardnieją; smażone zaś w samym miodzie bez wody, też twardnieją.

Róża w miodzie. Oparzyć różę w serwecie, zanurzając ją we wrzącą wodę, natychmiast ją wyjąć po zawrzeniu i zatopić w zimnéj. Potém ją otrząść starannie z wody, a złożywszy na półmisek, oblać sokiem wyciśniętym z porzeczek, żórowin, lub wreszcie zielonego agrestu; gdy się dobrze róża z tym sokiem rozetrze i zmiesza, złożyć do gorącego ulepu miodowego, z wodą oczyszczonego kijowskim sposobem, i w nim smażyć do przyzwoitéj gęstości, probując na spodeczku postawionym w lodzie, czy się już niejakaś powłoka marszcząca się na konfiturach nie tworzy.

Maliny i poziómki w miodzie. Do syropu miodowego oczyszczonego według kijowskiego przepisu, sypią się, gdy on zawrze, przebrane jagody i smażą się tak zupełnie, jak wszelkie konfitury cukrowe, od których smakiem i zapachem nie wiele gorsze będą.

Porzeczki, berberys i wiśnie w miodzie. Po wybraniu tych jagód z pestek, smażyć je tak, jak się powiedziało o malinach i poziómkach.

Brusnice w miodzie. Te jagody albo się tak sma-

żą jak maliny, w miodzie wodą rozwiedzionym i oczyszczonym, albo bez wielkiego ambarasu, prosto się rzucają do podsmażonego nieco miodu i w nim smażą, aż do stracenia surowości. Niektórzy nawet oparzają razy ze trzy jagody na przetakach, co im nadaje piękniejszy, jaśniejszy kolor, a ujmując kwasu mniéj miodu do konfitur wymaga. Można też jabłka dodawać. Zwyczajnie bierze się dwa razy tyle jagód co miodu.

NB. Jeśliby przypadkiem nie było miodu w zapasie, w czasie tym, gdy się brušnice zbierają, trzeba te jagody ugotować bez wody we własnym soku, który z siebie puszczą, i zlane do garnków lub fas drewnianych niesmolnych, przechowywać na lodowni. W każdéj porze potém można przesmażyć z miodem te konfitury.

Jarzębiny w miodzie. (Konfitura ta bardzo jest zdrową dla hemoroidalnych). Przemarzłe już dobrze jarzębiny, upiec w lekkim piecu na blasie, a włożywszy je do podrumienionego miodu, smażyć do zwyczajnéj proporcyi. Albo nie piekąc je smażyć.

Marmelada malinowa w miodzie. Przebrane jagody stawią się w słoju obwiązanym papierem, do pieca; gdy się w nim upieką i na wierzch nad ulepem się wzbiją, trzeba je przetarć przez sito, i włożywszy do syropu miodowego, kijowskim sposobem oczyszczonego, smażyć aż do zgęstnienia.

Marmelada głogowa w miodzie. Głog wydrążony i dobrze oczyszczony, zalać rzeczną wodą w nowym garnku, i gotować mieszając. Gdy się dobrze rozgotuje, przetarć go przez sito. W tenczas włożywszy tę massę do oczyszczonego syropu miodowego, smażyć ją aż zgęstnieje. Złożywszy potém w garnek lub słój, potrzymać w piecu, aby zaschła po wierzchu.

Galareta agrestowa w miodzie. Dojrzały agrest nalawszy tylą tylko wody, aby go objęła, rozgotować, rozetrzeć i przez worek przepuścić, wyciskając mocno;

biorąc potém na funt tego soku, syropu zrobionego z funta miodu oczyszczonego sposobem kijowskim, smażyć go dopóty aż zastygać zacznie, o czém się łatwo przekonać można, zastudzając potrochę téj massy; na spodku postawionym w lodzie. Wtenczas gorącą galaretę zlewać do słojów, ale te nie pierwéj obwiązywać należy, aż galareta zupełnie ochłodnie.

Galareta porzeczkowa lub berberysowa w miodzie. Utarte jagody w makotrze przecedzają się przez worek lub serwetę, nic ich nie wyciskając, tylko dając zwolna ściec sokowi, którego funt biorąc na funt miodu oczyszczonego kijowskim sposobem, smażyć w nim aż gęstnieć i tężeć zacznie, tak jak się mówiło o agrestowéj.

Galareta z kościennic lub żurawin w miodzie. Tak samo się urządza i smaży jak porzeczkowa.

Galareta z bruśnic w miodzie. Albo się smaży z roztartych jagód jak porzeczkowa, albo przebrane bruśnice kładą się do dobrze pobielanego rądla, a niedolewając nic wody, zagotować je tylko w ich własnym soku. Gdy się już popękają i sok dobrze z siebie puszczą, ten się zwolna zcedza na przetaki niecisnąc wcale jagód, potém się jeszcze raz przepuszcza przez serwetę, a nakoniec z miodowym syropem smaży jak się mówiło o agrestowéj galarecie.

Sér ze śliwek bez cukru i miodu. Damascenki lub inne jakie śliwki, przetarte dobrze z pyłu, składać do garnków i w nich do pieca lekkiego na noc wstawić zaraz po wyjęciu z niego chleba. Nazajutrz gdy śliwki się upieką, sok z nich ściekły zcedzić i ten smażyć bez cukru i miodu, ale zwolna i ciągle mieszając, aby do dna nie przypadł gęstniejąc. Trzeba przytém często probować na lodzie dochodzącą marmeladą, jeśli si- już ścina, zlać ją póki jeszcze ciepła do słoja, a wybornie się w nim konserwuje i kraja potém jak sér

jabłeczny w kawały. Słoje nie powinny się obwiązywać, aż galareta ochłodnie zupełnie.

NB. Dodany jednak do tego séra, czy sam miód podrumieniony, czy też w syropie oczyszczonym, wcale go nie zepsuje.

Same zaś śliwki upieczone, które się w garnkach pozostały, przecierają się przez sito, i robi się z nich powidło, z dodaniem miodu, lub też bez niego je tylko dosmażając.

Powidła ze śliwek. Śliwki dojrzałe poprzecierać, powyjmować z nich pestki i włożone do dobrze pobielanego kotła, gotować na wolnym ogniu, przy ciągłém mieszaniu. Gdy się rozgotują zupełnie, przetarć je przez sito, na którém się same łuski pozostaną. Tym czasem kocioł dobrze kazać wyszarować, a włożywszy weń przetartą już massę śliwkową gotować ją powolnie, przy ciągłém mieszaniu dwóma wiosłami, coraz zmniejszając ognia, i strzegąc od przypadnienia do dna, aż massa zgęstniała od kotła odstawać zacznie. Wtenczas złożywszy powidła do słojów glinianych polewanych, wstawić je do pieca wraz po wyjęciu zeń chleba. Powierzchnia zasychając, broni powidła od pleśni i zepsucia. Obwiązują się słoje wtenczas, gdy w nich zupełnie powidła przestygną.

NB. Kto chce, może dodać miodu do tych powideł, biorąc go według upodobania, czy po funcie na każdy funt marmelady śliwkowéj, czy też daleko mniéj, zasładzając tylko do smaku. Takim sposobem robić powidła można z wiśni lub roztartych jabłek, gruszek i innych owoców.

Makowniki. Mak suszy się w piecu przez noc całą, nazajutrz sypie się do podrumienionego już dobrze miodu, i w nim się jeszcze smaży mocno (inaczéj makowniki byłyby miękkie i rozchodzące się). Potém się ta massa wykłada na zwilżoną zimną wodą stolnicę i na niéj rozwałkowywa się do grubości rubla wałkiem,

coraz zimną wodą zmaczanym, dla tego, aby makowniki do niego nie lgnęły. Gdy przestygną tak na stolnicy, trzeba je krajać w małe podłużne kawałki, które się potém w suchém miejscu, w słojach dobrze obwiązanych przechowują.

Tłuczeńce. Mąkę żytnią przesiać na cienki przetak, zamiesić ją jak na chleb, w wodzie miodem zasłodzonéj, a nie kwasząc wcale zaraz popiec płaskie przaśniaki, te dobrze ususzyć, a utłukłszy w stępie przesiać przez gęste rzeszoto, i wsypać do zasmażonego i podrumienionego miodu tyle, aby massa gęstą była. Gdy się jeszcze czas jakiś w miodzie podsmaży, i massa zacznie już tężeć zastygając, trzeba do niéj dodać ugotowanéj i usiekanéj skórki pomarańczowéj, a wymieszawszy ją dobrze, rozwałkować na stolnicy zwilżonéj wodą, i krając w kostki, zaraz z obu stron opłatki przycisnąć, tak aby przylgły.

Orzechy w miodzie w całku i opłatkach. Potłuczone świeże orzechy obierać należy z wierzchniéj cienkiéj skóreczki, która je pokrywa, potém je wysuszyć w lekkim piecu tak mocno, żeby się prawie kruche zrobiły; jeśli od razu dobrze nie uschną, to dwa lub trzy razy powtarzać to suszenie. Potém je rzucać do zasmażonego aż do zarumienienia miodu, mieszając dodawać tyle, żeby massa gęstą była; jeszcze czas jakiś smażyć, a gdy już miód chłodząc ścinać się zaczyna, znak, że dosyć już usmażone. Wtenczas, póki jeszcze gorące, biorąc łyżką kupki orzechów, układać je na blacie wodą spłókanym, a gdy na nim zastygną i zaschną, składać je do słojów, które obowiązane przechowują się w miejscu suchém.

NB. Ponieważ usmażone już orzechy prędko w miodzie odchodzą i tracą swą kruchość, lepiéj je więc częściami po trochu, w miodzie smażyć, a tylko mieć w zapasie poobierane ze skórki i dobrze ususzone orzechy, które w słoju lub w woreczku, utrzymywać

długo można w miejscu suchém. Można po wysuszeniu orzechów (wyżéj wskazanym sposobem) utłuc grubo i wrzucić w takiéj ilości do wyszumowanego i wysmażonego miodu aby była massa gęsta; jeszcze podsmażyć trochę, rozciągnąć smarując na opłatki, nakryć drugiemi i pokroić w tábliczki.

Pierniki. Garniec miodu czystego zasmażyć należy aż do podrumienienia, odstawując czasem dla zszumowania. Tymczasem wsypać do neck mąki żytniéj, jeśli pytlowana, delikatna, to garniec $1\frac{1}{4}$, jeśli zaś (jak niektórzy lubią) na gęsty tylko przetak przesianéj garniec $1\frac{1}{2}$, goździków, imbieru i anyżu po łócie, skórki pomarańczowéj ugotowanéj łotów 4. Wszystko to zalać należy wrzącym miodem, i w tym momencie wlać do niego kubek spirytusu i łyżeczkę w strych potażu, potém tak mocno wybijać ciasto łopatkami lub wyciągać rękami, aż już od łopatek lub rąk odstawać będzie. Wtenczas robić z niego cienkie wałeczki, które pokrajawszy wzdłuż na kawałki długości palca, składać na blasie mąką posypanéj, lub woskiem wysmarowanéj, którą wstawić do pieca wraz po wyjęciu z niego chleba pytlowego, pilnując aby się nie przysmaliły pierniki; w takim razie lufty pootwierać trzeba w piecu. Gdy się upieką wyjęte z pieca ochładzają się, a potém jeszcze raz lub dwa w daleko lżéjszym piecu się podsuszają.

NB. Szumowanie miodu nie jest koniecznie potrzebném; można też brać dla większéj kruchości pierników, mąkę żytnią po połowie z pszenną. Jakakolwiek bądź mąka się bierze, zawsze ją wprzódy dobrze ogrzać i wysuszyć należy.

Pieprzniki. 5 kubków miodu ucierać w makotrze aż zbieleje, wbijać po jedném żółtku aż do 10, zawsze mocno ucierając. Wsypać mąki pszennéj kubków 5 i tyleż kartoflowéj, kordymonii pół łóta, goździków nieco mniéj, tyleż pieprzu angielskiego, i ucierać tę

massę póty, aż się od spulchnienia podejmie. Wtenczas dodać do niéj tęgą pianę z 10 białek ubitą, i wymieszawszy lekko, zlewać do form papierowych; w nich piec na blasie w lekkim piecu po wyjęciu z niego chleba. Gdy się upieką, krajać ostrym nożem pierniki jakiéj chcąc długości, póki ciepłe, potém je znowu w letnim piecu podsuszyć raz lub dwa, aż uschną i skruszeją zupełnie.

Pierniczki cukrowe. 8 jaj w całku ucierać mocno w makotrze z funtem cukru, wsypać potém, dodając po trochu, funt i trzy ćwierci mąki delikatnéj pszennéj, łyżkę skórki pomarańczowéj, ugotowanéj i najdrobniéj usiekanéj, łyżeczkę kawianą w strych kordymonii, imbieru, cynamonu, goździków zaś prawie o połowę mniéj; po dwie łyżki z wierzchem migdałów szatkowanych, słodkich i gorzkich. Ucierać massę aż od naczynia odstawać będzie, wtenczas robiąc małe, podługowate pierniczki, nic mąki do nich nie dodając, sadzić je na blasie do pieca lekkiego, po wyjęciu z niego chleba pytlowego, strzegąc bardzo, aby się z wierzchu nie przysmaliły. Podsuszać można potém raz, drugi i trzeci.

Pierniki Toruńskie. Pół garnca miodu usmażywszy mocno i odszumowawszy odstawić od ognia, a wtenczas wlać po trochu kubek spirytusu (lejąc bowiem razem możnaby go zapalić). Do necek zaś wsypać mąki żytniéj razowéj, przesianéj na gęsty przetak i nieco wygrzanéj kwart 3, filiżankę skórki pomarańczowéj ugotowanéj i posiekanéj, pół łóta goździków, imbieru, pieprzu angielskiego, tyleż zaś anyżu i łót kopru włoskiego. Wszystko zalać gorącym, prawie wrzącym miodem, do którego się tylko co spirytus wlało, i mieszać łopatkami tak silnie i długo, aż massa bieleć zacznie, co ledwo we dwie godziny nastąpi. Wtenczas nakładać do form papierowych nienapełniając ich zupełnie; przy tém nakładaniu maczać

ręce w piwie z miodem przegotowanym, tąż sytą i z wierzchu smarować. Foremki ustawiać na blasie, na niéj niech trochę podrosną pierniki, ponatykane z wierzchu migdałami i cykatą, potém je wstawić do pieca po wyjęciu chleba razowego. Gdy się upieką, postawić je w miejscu chłodném, aby się zbytecznéj suchości pozbyły.

Inny sposób pieczenia tych pierników jest taki. Po urządzeniu ciasta wyżéj opisanym sposobem, gdy się go już mocno łopatkami wybije, przykrywszy płótném wynosi się do sklepu chłodnego na trzy dni, po których znowu się do ciepłéj izby wnosi, dodaje się łót potażu i znowu wybija, jak można najsilniéj i najdłużéj. Potém nakładają się do półowy tém ciastem formy papierowe, i jak poprzedzające smarują się po wierzchu te pierniki miodem rozwiedzionym z piwem, natykają się migdałami i cykatą, i foremki ustawione na blasie stawią się do pieca po wyjęciu z niego chleba razowego. Po upieczeniu wynoszą się na cały miesiąc do sklepu chłodnego.

Chleb marcowy. Ze słodu żytniego zmletego, zrobić, tak zwaną u nas, sołoduchę, która się następnie urządza. Mąka słodowa rozwodzi się zimną rzeczną wodą w garnku polewanym garncowym, do gęstości żurku niezbyt rzadkiego. Ten garnek stawia się w piecu przy ogniu i w nim mieszając sołoduchę, daje się jéj gotować zwolna bardzo, obracając garnek coraz na inną stronę; lepiéj ją nawet potém odsunąć zdala od płomienia i trzymając na przypiecku, dozwolić aby ją dochodzące tylko z pieca gorąco słodziło i utrzymywało w stanie lekkiego gotowania się prawie nieznacznego. Potém się piec z żaru oczyszcza i wymiata, a nakryty garnek wsuwa się do niego, piec się też zakrywa, a sołoducha się w nim podrumieni, uprzeje i zesłodzi. Gdy już piec chłodnieć zacznie, wyjmuje się z niego garnek, a ciepła lecz niegorąca sołoducha

leje się do dzieży, w któréj się pod zwyczajném nakryciem zostawia do jutra. Przez 5 dni codzień podrabiać sołoduchę w pół trzecia kwartowym garnuszku, zawsze żeby była gęstą i dobrze uparzoną, letnią zaś, a nie gorącą wlewać co rano do dzieży téj saméj. Na piąty dzień po wlaniu ostateczném téj sołoduchy, dodać także skórki pomarańczowéj ugotowanéj i posiekanéj, pieprzu angielskiego, goździków i imbieru po parę łótów, albo i więcéj, według upodobania, sypać po trochu mąkę żytnią na sito sianą po połowie z mąką słodową, i zamieszywać nią jak na chleb zwyczajny dosyć tęgi (bo się rzadki rozpływać w piecu będzie), wlać szklankę spirytusu, a mając przygotowany garniec miodu dobrze podrumienionego, maczać w téj letniéj patoce ręce w ciągu mieszenia tego chleba, aż póki się wszystka nie upotrzebi. Wymiesiwszy doskonale ten chleb, postawić go pod nakryciem aby podszedł należycie, potém robić bułki, jak zwyczajne, maczając ręce w piwie zagrzaném z miodem, tym płynem wygładzać wierzch bułek, które jak zwyczajny chleb sadzić do pieca. Po upieczeniu nakryć bułki obrusem zmoczonym w wodzie, aby w nich skórka nie twardniała.

NB. Przez wszystkie dni podrabiania sołoduchy, dzieża dobrze okryta w ciepłéj stancyi stać powinna.



O PĘDZENIU SPIRYTUSÓW, ZAPRAWIANIU WÓDEK I LIKIERÓW, TAKOŻ O URZĄDZENIU WIN ROZMAITYCH.

O Wódkach.

Spirytusu pędzenie. Najprzód wziąwszy wódki szumówki wiader np. 30, wsypać do niéj funtów 4 lekko przetłuczonych czystych węgli lipowych lub brzozowych i bez kory i miazgi palonych, potém najdoskonaléj na fajerce przepalonych, ale wodą nieodgaszanych, i przez trzy dni trzymać ją tak, kłócąc lub tarzając po kilka razy na dzień, w dobrze zaszpuntowanéj beczułce. Na czwarty wlać ją do aparatu wódczanego w browarze, razem z węglami i przepędziwszy odebrać tylko z niéj garncy 18. Te się dwa razy jeszcze przepędzają, z węglami coraz świéżemi, przez alembik, a to tym sposobem: wódka przepędzona, jak mówiłam, w browarze, leje się do alembika nie napełniając go zupełnie, ale tylko po piérwsze zachylenie, z dodaniem węgli nietłuczonych dobry garniec, i kredy pół szklanki; hełm się zakrywa i starannie ciastem oblepia, równie jak rury i wszelki szparunek. Na

wierzch na czapkę kładzie się kamień lub cegła. Gdy się tak wszystko urządzi, ogień pod banią roznieca się i utrzymuje lekki i jednostajny; przy wielkim bowiem ogniu zbyt wielka siła pary mogłaby zerwać czapkę i spirytus popsuć zupełnie. Rozgrzewany płyn przemieniając się w parę osiada na czapce, i rura przechodząc do wężownicy ochłodzonéj wodą zimną, przeistacza się w płyn i dolnym otworem do podstawionéj butli spływa po słomkach dla tego w tenże otwór włożonych (*). W ciągu pędzenia spirytusu trzeba wodę w chłodniku często nadbierać, a zimniejszą dolewać, albo też lodu kawały ciągle do niéj dokładać, w wyższym bowiem stopniu zimna para łatwiéj się w płyn obraca. Przywiązawszy oprócz tego do pałeczki kawał płótna, trzeba go maczać w zimnéj wodzie i chłodzić nim ciągle wyższą część alembiku, od piérwszego załamania aż do szyi, przez naprowadzanie tąż chłodną wodą.

Gdy spirytus odchodzić już zaczyna, trzeba piérwszą sporą szklankę jego, albo i trochę więcéj precz odlać, bo ten początkowy przeskok nada całemu spirytusowi nieprzyjemny zapach. Potém ile się lało wódki do alembika, tyle się jéj mniejszą połowę odbiera w czystym i dobrym spirytusie. Resztę zaś osóbno przepędzać odbierając jeszcze z niéj tyle podlejszego spirytusu, ile go odchodzić będzie mocnego i bez przykrego odhonowego zapachu. Ten się użyć może do rozmaitych lekarstw powierzchownych, jako do nacierań, albo zebrany razem od wszystkich przepędów, osóbno się dystyluje, czyli przepędza i używa do podlejszych wódek, ratafiów i naliwek.

Przepędziwszy wyżéj opisanym sposobem, zawsze

(*) Na to trzeba w pędzeniu wielką zwrócić uwagę, aby spirytus nie raptem ale cieniutko po tych słomkach spływał, i aby był zimny, raptem bowiem pędzony nigdy dobrym nie będzie.

przeskok piérwszy odlewając, dwa alembiki, z obydwóch odebrawszy połowę piérwszego, czystego i lepszego spirytusu, zlewa się razem znowu do alembika i przepędza w nim tak samo jak raz piérwszy, z tą tylko różnicą, iż po odrzuceniu półtora szklanki przeskoku piérwszego, odbiera się nie już połowa, ale nie wiele więcéj niż trzy części najlepszego czystego spirytusu, który się nazywa 3 razy pędzonym, a ten rozpuszczając w sobie wszystkie cząstki żywiczne, zdatnym jest dla stolarzy do lakierów i politur; z niego też robią się wszystkie wódki słodkie i likiery (*).

Próby zaś mocy tego spirytusu są takie: wsypawszy na łyżkę blaszaną prochu strzeleckiego, nalać nań spirytusu i ten zapalić, gdy on będący pod sobą proch zapali, znakiem jest, iż nie ma już w sobie żadnych cząstek wodnistych, któremi by inaczéj proch zamoczył. Albo umoczywszy w tymże spirytusie kawał cieńkiéj trzaski, to jest łuczywa suchego, przytknąć go lekko do ognia, gdy się nie tylko spirytus, ale i łuczywo razem palić zaczyna znak jest, że wyskok jest mocny jak być powinien.

Odebrawszy, jak już mówiłam, prawie trzy części najlepszego spirytusu, trzy razy pędzonego, resztę zbiera się osóbno do coraz innych flasz. Początkowy jeszcze będzie bardzo dobry i zda się na politurę, wódkę pomarańczową lub ratafię, coraz późniejszy będzie coraz gorszy, jako już nieco odhonem (odpędem) oddający i taki się tylko użyć może do fajerek, octów i zaprawy wódek kamforowych i innych lekarstw powierzchownych. Zapach odpędowy łatwo poczuć i rozpoznać można rozcierając szybko i mocno kilka kropel

(*) Na najlepsze zaś wódki i likiery, to jest na takie, które za arcydzieło gospodyń uchodzić będą, niech jeszcze raz czwarty przepędzić każe spirytus z jakiemi chcąc aromatami i dawszy się wódce zaprawionéj wystać dwa lub trzy lata, będzie miała sławne wódki i likiery, jeśli nie lepsze, to równe gdańskim i francuzkim.

spirytusu na dłoniach, a potém do nosa przytykając. Wreszcie kto chce, może resztę pozostałych spirytusów, z 2 lub 3 razy zebrawszy jeszcze raz przepędzić, a będzie miał dobry spirytus.

NB. Na spirytus nigdy nie bierze się wódka kartoflowa, ale zawsze żytnia.

Przepędzanie wódek z aromatami. Chcąc mieć wódki światłego i czysto-białego koloru, trzeba je dystylować następnym sposobem. Nalawszy spirytus dwa razy pędzony na przetłuczone ingredyencye, według proporcyi tu oznaczonéj przy każdym z osóbna gatunku wódki, trzeba mu się dać nastać i naciągnąć w cieple, lub na słońcu, przez parę przynajmniéj tygodni, po których lejąc ten spirytus do alembika, przecedzić go przez stare płótno, osiadłą na nim zaprawę związać lekko, i ten rodzaj woreczka zawiesić na środku alembika na nitkach w kilkoro złożonych, tak aby on był zanurzony w wodzie w niższéj części alembika, wcale się jednak dna jego niedotykając.

Można też na każde 2 garnce spirytusu dodawać garniec wody miękkiéj, naprzód dla tego, iż zbyt tęgi i mocny spirytus, ściska ingredyencye i nie wyciąga z nich wszelkiéj essencyi i aromatów, a potém iż do tak rozwiedzionego wodą spirytusu, można ingredyencye bez woreczka prosto do alembika składać, gdyż woda nie zamieniając się tak prędko w parę jak wyskok, będzie też przyprawy obejmować, i nie dozwoli im przypaść do dna, jakby to się niezawodnie stało, gdyby spirytus ulatniając się sam, zostawił je suchemi na spodzie alembika.

Woda do zaprawiania wódek aromatami (*). Aro-

(*) Słyszałam od dobrych gospodyń, że to jest najlepszy sposób zaprawiania wódek aromatami, mnie się on jednak nie zawsze dobrze udawał, gdyż woda często odchodziła mętna i biaława, któ-ra się i w wódkach nie bardzo klarowała szczególnie jeśli substancya, z któréj się pędziła, była oleista, jako kmin lub anyż.

mata nalewają się trzema garncami wody, i po 3-dniowym naciągnięciu przepędzają się w alembiku na wolnym ogniu; z téj wody odbiera się pierwsze półtora garnca i w niéj się potém rozpuszcza cukier na ulęp, a do pozostałéj w alembiku z aromatami, nalewa się jeszcze garniec czystéj wody i 6 garncy spirytusu 2 razy pędzonego; ten się zwyczajnym sposobem przepędza, odlewając 1½ szklanki przeskoku, a odbierając tylko mniejszą połowę spirytusu najlepszego. Woda więc wyciągnie najlepszy aromat, a resztę jego w spirytusie się znajdzie; gdy się przeda aromatów, woda będzie białawą i mętną. Tyle ich brać należy, ile przy każdéj wódce napisano.

Wódki ciemnego koloru. Nie przepędzają się z ingredjencyami przez alembik, ale biorąc na nie spirytus trzy razy pędzony, mniejszą część jego rozwiodłszy po połowie z wodą miękką, nalewa się na przyprawy i korzenie, któremi się chce wódkę zaprawić, i stawi się w miejscu ciepłém na dni kilka lub kilkanaście, podług twardości ingredyencyi, i tak: kwiaty mniéj, skórki i gałki pomarańczowe więcéj moknąć powinny, chociażby do dni 12, codzień je kłócąc; wtenczas się płyn cedzi przez płótno, i dodaje do niego tyle czystego spirytusu, aby na każdy garniec jego trzy kwarty tylko wody wypadało, licząc i tę, która się bierze do rozprowadzenia ulepu cukrowego.

O filtrowaniu i przyprawianiu wódek cukrowych. Odmierzywszy na każdy garniec spirytusu 3 lub 4 razy pędzonego, półtory kwarty lub pół garnca wody rzecznéj, zrobić z niéj ulep z dodaniem półtora funta, a kto lubi słodko, 2 funtów cukru, zasmażyć go dobrze i zszumować; do gorącego wlewać spirytus nie raptem, ale po trochu, mieszając ciągle i kłócąc łyżką, (ktoby zaś ulep do spirytusu wlewał, ten nie miałby nigdy czystéj i klarownéj wódki, ale mętną i obłokowatą). Po zmieszaniu płynów, trzeba je przefiltrować

albo przez worek sukienny, albo przez dużą garncową lejkę, umyślnie na to zrobioną, w któréj się na dno układa warstwa waty, a na wierzch do połowy, nasypuje się węgli tłuczonych, dobrze przepalonych, ale nie odgaszonych wodą. Potém się jak najmocniéj wódka zakorkowywa w dużéj butli, któréj szyja i wierzchnia część nie powinna być dopełnioną. Trzyma się ją w ciepłém miejscu tygodni kilka, póki się wódka nie wyklaruje, wtenczas zlewać z wierzchu czysty płyn do butelek, a fuzy i męty osiadłe na dnie, filtrują się albo przez worek kapeluszowy wełniany, albo przez bibułę, kładąc między nią a lejką, na któréj jest wysłaną, kilka małych rózeczek w rozmaitym kierunku tak, aby taż bibuła bezpośrednio do lejki nie przylgła i nie przystała, coby przeszkadzało przeciekaniu i filtrowaniu się wódki.

Kto chce prędko wyklarować wódkę, niech doda na każdy jéj garniec potażu gran 10 do 15, czyli na koniec noża, rozpuściwszy go pierwiéj w małéj ilości wody ciepłéj. Zmieszać trzeba ten płyn z wódką przez mocne jéj kłócenie, a gdy się ona sklaruje wystawszy się w cieple, trzeba ją przefiltrować, jak wyżéj opisano. Białka ubite z trochą wody na piankę, klarują także dobrze wódkę, gdy przed filtrowaniem do niéj wpuszczone zabiorą w siebie wszystkie męty.

Najważniejszą kondycyą klarowności i wytrawienia wódek, jest jak najdłuższe ich stanie w cieple po zaprawieniu. Dla tego radzę, aby przyprawiwszy ich w zapas na lat kilka, nie inaczéj jak 2 albo 3-letnią expensować.

Zaprawy wódek. Proporcya zaprawy każdéj wódki, opisana jest szczegółowie pod artykułem noszącym nazwanie tejże wódki, ale że oprócz głównéj zaprawy, są tam inne dodatkowe ingredyencye, co się robi dla lepszego smaku, trzeba tylko aby też dodatkowe ingredyencye w proporcyę wzięte były, większa ich bo-

wiem ilość jak potrzeba, zmieniłaby gatunek wódki, którą mieć chcemy, w małéj zaś proporcyi dodane, podnoszą tylko smak i zapach likworu.

Olejkami zaś zaprawując wódki lub likiery, trzeba naprzód też olejki rozpuścić w małéj ilości spirytusu, z którym się we flaszce mocno wykłócą, a wtenczas je lać do wódki; lejąc go zaś prosto do spirytusu, pływałby po wierzchu i nigdy z wódką dobrze nie zmieszał. Albo też olejki lać można do ulepu gęstego, już ostudzonego, a po dobrém z nim rozmieszaniu, wlewa się spirytus, jak wyżéj powiedziałam, dystyluje wódkę na worek wełniany, część olejku osiada wprawdzie na tym worku, zapach jest przeto nieco słabszy, ale przyjemniejszy, mniéj olejkiem trącący. Wiele jednak osób nie znosi zapraw olejkowych, dla tego nierównie jest lepiéj wódkę z aromatami przepędzać. Zaprawując wódki skórkami pomarańczowemi lub cytrynowemi, trzeba z nich sam tylko wierzch żółty zrzynać, najlepiéj póki są świeże, tylko co z owocu zdjęte i zaraz je albo świeże, albo nieco podsuszone do spirytusu pakować; kto jednak tego zapasu nie zrobił, niech kupi suchych skórek, a pomoczywszy je przez pół godziny lub trochę więcéj w wodzie zimnéj, i potém wyjąwszy z téj wody niech je razem w kupie na półmisku potrzyma godzin ze 12, a gdy odejdą i będą jak świeże, wtenczas łatwo zerznąć wierzchnią skórkę. Spodnia zaś biała plewa nie tylko nie ma żadnego smaku i zapachu, ale owszem kwasem i tęchliną zarażając wódkę, mąci ją i klarowności pozbawia. Gałki zaś pomarańczowe, goździki i cynamon, powinny być po kilka razy wodą spłókane, a nawet przemyte, potém wysuszone nieco przed użyciem, inaczéj pył przystały do nich, mógłby wódkę zabrudzić.

O koloryzowaniu wódek. Kolory po części otrzymują się naturalnie z jagód. Różowy otrzymuje się z kokcycelli następnym sposobem: wziąwszy po łócie

kokcynelli, potażu, kremortartarum i hałunu, utłuc każde z osobna i wsypać do zagotowanéj w sporym rądelku (*) pół kwarty wody, a przecedziwszy przez chustę, zlać do butelki, z dodaniem nieco cukru, jeśli na długą konserwę się robi, i trzymać nie zatkniętą korkiem, ale tylko zawiązaną płótnem buteleczkę w chłodném a suchém miejscu. Tym się kolorem zaprawują wódki czerwone, ciemniejsze lub światlejsze według upodobania.

Fioletowy. Rozpuścić potaż w wodzie, dodać kokcynelli, i probować na papierku, czy kolor się podoba, potém zaprawiać nim wódkę.

Błękitny. Otrzymuje się z olejku krwawnikowego, (patrz wódkę krwawnikową); niektórzy też zaprawują wódkę rozpuszczając *berlinblau* w wodzie, ale to i mniéj zdrowo i mniéj ładnie.

Ciemny. Wsypawszy cukru do rądelka, tyle tylko zwilżyć go wodą, aby się rozszedł, potém ten ulep smażyć na węglach do zarumienienia, czyli spalenia, potém go się roztwarza ciepłą wodą i dodaje do wódki.

Cytrynowy. Wygotować krokos albo szafran z kremortartarą w wodzie, potém odcedzić i znowu wziąć na ogień i do gęstości gotować już z cukrem.

Zielony. Miesza się żółty krokos z niebieskim, lub indygo z szafranem. Albo nalewa się spirytus na liść pomarańczowy świeży, z którego się zlewa jak naciągnie zielonego koloru i zapachu. Można drugi raz znowu na świeże nalać liście tenże sam spirytus.

Migdałówka. Na 3 garnce spirytusu dwa razy pędzonego, bierze się garniec wody miękkiéj, półtora funta migdałów gorzkich nie starych i nie zjełczałych, obranych z łuski i przetłuczonych, 2 łóty cynamonu, łót goździków. To wszystko umieściwszy w alembiku prze-

(*) Z małego rądelka mogłaby wybiedz część farby, gdyż się niezmiernie burzy od potażu.

dystylować trzeba, potém dodając na każdy garniec spirytusu migdałowego, pół garnca wody i półtora albo 2 funty cukru, przyprawić z niego wódkę według informacyi ogólnéj o przyprawianiu wódek.

Krwawnikówka czyli błękitna wódka. W samém kwitnieniu krwawniku, zbiera się sam kwiat jego, nakłada się nim większą połowę alembika i zalewa wodą aż po pierwsze załamanie; przepędzać tę wodę za pomocą ognia zwyczajnym sposobem, a do lejki, przez którą taż woda schodzić będzie do flaszy, włożyć kawał czystéj waty, na niéj osiądzie pewien rodzaj olejku niebieskiego, ten się potém wyciska do spirytusu, a nawet w nim wata wymacza się aż do wyciągnięcia z niéj wszelkiéj essencyi olejkowéj, która nada wódce śliczny błękitny kolor i aromat przyjemny i zdrowy, szczególnie dla osób hemoroidalnych.

NB. Po połączeniu się olejku z spirytusem, nie trzeba tego ostatniego w wielkiéj ilości z cukrem zaprawiać, dla tego, iż po kilkomiesięcznèm staniu, wódka przemieniać zacznie kolor niebieski na zielony nieładny. W samym zaś czystym spirytusie przechowywany olejek przez cały rok nie traci koloru, tylko wteczas go zmieniać zacznie, gdy na przyszły rok krwawnik zakwitnie. Dla tego nie trzeba wypędzać olejku więcéj niż go przez rok użyć można.

Melissówka, Na każdy garniec spirytusu, bierze się wody kwartę 1 i 10 łótów świeżéj cytrynowéj melissy i łót 1 cytrynowéj skórki z samego wierzchu zerzniętéj; po trzydniowém namoknięciu tych ingredyencyi w spirytusie, przepędza się go na alembik i zaprawia jak wyżéj.

Wódka kawowa. 6 funtów kawy spalonéj, jak się zwyczajnie pali do gotowania, zmleć, zalać 3-ma garncami spirytusu 2 razy pędzonego, z garncem wody; gdy postawszy przez tydzień w cieple naciągnie, prze-

pędzić spirytus i zaprawić według informacyi o zaprawianiu wódek.

Cynamonówka, Zaprawia się olejkiem, albo zalawszy 12 łótów cynamonu dobrze przemytego i po wysuszeniu stłuczonego kwartą wody i garncem spirytusu, dać mu się dobrze nastać w cieple, potém przepędzić.

Pomarańczówka. Zaprawia się olejkiem pomarańczowym, albo przepędza się woda lub spirytus dobrze nastały na gałkach pomarańczowych przetłuczonych, których się bierze pół funta na garniec spirytusu z dodatkiem jeszcze pół funta skórek pomarańczowych, z samego wierzchu otrzymanych, cieniutkich, przy których nic białości nie ma. Kto chce mieć tę wódkę koloru ciemnego, niech ją nie przepędza na alembik, ale po nastaniu się jéj przez 2 tygodnie przy ciągłém kłóceniu i mieszaniu, przecedzi przez worek sukienny i zaprawi cukrem; ale wtenczas brać już trzeba spirytus 3 razy pędzony. Można też spirytus 3 razy pędzony nalewać na samą skórkę pomarańczową, i po kilkatygodniowym nastaniu w cieple, zaprawić wódkę, nie przepędzając jéj w alembiku; będzie miała piękny żółtawy kolor i aromat mocny.

Pomarańczowa wódka gorzka inaczéj. Kwartę najlepszego spirytusu zmieszać z pół kwartą wody i wrzucić doń samą żółtość delikatnie zdjętą z 10 pomarańcz. Postawić w pokoju w cieniu (nie na słońcu), a po 10 dniach przecedzić przez gęsty muślin i zlać do butelek. Jeżeli wódka ta będzie zbyt gorzka, rozprowadzić ją spirytusem zmieszanym z wodą, lub czystą dobrą wódką.

Malinówka. Maliny czyste i świeże zsypać do butli, nalać je spirytusem 3 razy pędzonym, tak aby je tylko objął, i postawić na słońcu; po 2 lub 3 porach, zlać spirytus i zaprawić go, dodając na każdy garniec kwartę wody i półtora funta cukru.

Angielka. Do garnca spirytusu sypie się 6 łótów pieprzu angielskiego, grubo przetłuczonego; gdy przez tygodni parę nastoi się w cieple, przepędzić na alembik. Nie zapomnieć dodać kwartę wody na każdy garniec spirytusu.

Kardymonka. Tak się zupełnie robi jak angielka, biorąc 5 łótów kardymonii na garniec spirytusu.

Kminkówka pędzi się jak angielka ze spirytusem nalanym na kmin, albo zaprawuje się olejkiem.

Ajerówka. Na 3 garnce spirytusu, garniec wody, 12 łótów ajeru suchego, jeśli zaś świeży, bierze się go po półtora, albo 2 razy tyle, pół łóta cynamonu, tyleż kardymonii, jeden łót pomarańczowych skórek. Sposób przepędzenia i zaprawiania masz w ogólnych informacyach.

Goździkówka. 3 garnce spirytusu, garniec wody, 6 łótów goździków, łót cynamonu białego i po pół łóta skórek cytrynowych i kubeby.

Miętówka. Zaprawiać się może olejkiem, albo przepędzać spirytus z suchą miętą pieprzową, któréj brać ćwierć funta na każdy garniec spirytusu; wody dodaje się półtora kwarty.

Anyżówka. 2 garnce spirytusu, wody 3 kwarty, garść sporą anyżu, pół łóta cynamonu, tyleż goździków, łót cytrynowych skórek.

Cytrynówka. 3 garncé spirytusu, garniec wody, 9 łótów suchych skórek cytrynowych wierzchnich, półtora łóta cynamonu; wszystko to się razem przepędza.

Albo: oberznąwszy wierzchnią skórkę ze świeżych cytryn, zalać je spirytusem 3 razy pędzonym, a gdy postoją w cieple parę miesięcy, nie przepędzając już przez alembik, zaprawić cukrem na wódkę.

Wódka stara. Węgle z drzewa brzozowego bez kory rozżarzone zebrać do garnka i okrywszy udusić, bez zalewania wodą. Półgarnca tych węgli wsypać do 5-ciu garncy prostéj dobréj wódki, i dodać 3

garści drobno posiekanych brzozowych szyszek, dobrze w butli zakorkować i postawić na miesiąc. Nakoniec wlać butelkę araku, zlać do butelek, a będzie dobra stara wódka.

O Likierach.

Ogólna informacya zaprawiania Likierów. Na każdy garniec spirytusu 3 razy pędzonego, bierze się 2 kwarty wody miękkiéj, a na garniec téj mieszaniny 4 funty cukru, z którego zrobić ulep, dobrze go usmażyć, zszumować i do ostudzonego lać spirytus zaprawny, potém tak samo filtrować jak wódki. Kto nie lubi mocnych likierów, może brać 3 kwarty wody na garniec spirytusu.

Likier różany. Zaprawuje się olejkiem i zafarbowywa kokcynellą. *Albo* obrawszy świeże listki kwiatowe od róży wpół rozkwitłéj z żółtych kończyków, złożyć je do flaszy i wlać tyle tylko spirytusu 3 razy pędzonego, aby różę przejął; gdy przez trzy dni postoi na słońcu, zlać go z téj róży, a wlać na świeżą; po trzykrotnéj zmianie róży, spirytus będzie nią dostatecznie nasycony. Wtenczas przyprawić likier, dodawszy do niego kilka kropel białego witryolu, który podniesie kolor i z żółtawego zrobi piękny różowy, trzeba się tylko strzedz, by go nie przedać, gdyż zakwasiłby likier cały, nie inaczéj go więc wlewać do wódki jak kroplami, uważając każdą razą po skłóceniu, czy nie nabrała pożądanego koloru. Do tego likieru zamiast wody prostéj, można brać różaną dla silniejszego zapachu. Jeśliby kolor tego likieru był więcéj czerwony niż różowy, znak że nadto przesycił się różą, trzeba w takim razie dodać więcéj czystego spirytusu, a zapachu doda woda różana lub olejek.

Likier wanillowy. Na garniec spirytusu 4 razy pę-

dzonego, bierze się pół łóta wanilli, tyleż niętłuczonego, lecz przemytego cynamonu, 3 goździki i pół garnca wody; niech w cieple lub na słońcu wymaka to wszystko przez parę tygodni, wtenczas odcedzić i zaprawić cukrem, do którego się dodaje kwarta wody dla zrobienia ulepu.

Likier cytrynowy. Na garniec spirytusu pół garnca wody miękkiéj, skórek cytrynowych wierzchnich żółtych, jeśli świeże funt, jeśli suche pół funta, cynamonu pół łóta; moczyć to przez dwa tygodnie w cieple, potém odcedziwszy zaprawiać i filtrować, jak opisano w ogólnéj informacyi.

Można też likier ten zaprawiać olejkiem i zafarbować lekko żółtym krokosem (obacz *koloryzowanie wódek*).

Pomarańczowy. Zupełnie się tak zaprawia jak cynamonowy.

Likier niebieski krwawnikowy. Tak samo się zupełnie urządza jak wódka krwawnikowa (obacz wyżéj), z tą tylko różnicą, iż się na likier bierze 4 razy tyle cukru, co na wódkę.

Likier kawianny. Patrz wódkę tego nazwiska (karta 312); odmianę w zaprawie stanowi większa proporcya cukru.

Likier goździkowy. Biały się olejkiem zaprawia lub tak jak wódka goździkówka (na karcie 314), czerwony zas następnym sposobem; na świeże listki kwiatowe karmazynowych goździków nalewać spirytus, gdy na słońcu postoi dni kilka, a goździki żółknąć zaczną, zlać z nich spirytus na świeże listki, z którémi gdy jeszcze dni kilka postoi, zcedzić go i zaprawić jak zwyczajnie. Jeśliby mało było zapachu; można dodać olejku, albo na garniec tego spirytusu wsypać ćwierć łóta niętłuczonych, lecz przemytych goździków, i z niemi dać mu się nastać dni dziesięć, potém go zcedzić, i zaprawując uważać, jeśli kolor nie

jest piękny i czysty karmazynowy, to dodać kilka kropel witryolu białego, tak jak się mówiło o różanym likierze.

Likier malinowy. Pociśnięte maliny odcedzić przez płótno, gdy sok z nich zciecze, ile się go weźmie szklanek, tyle też i cukru odmierzyć, a zasmażywszy ten ulep razy ze trzy, szumując go za każdą razą, do ostudzonego lać spirytus. Ile się weźmie soku malinowego, tyle mniéj dodaje się wody; gdyż on jéj miejsce zastąpi w przytępieniu zbytniéj mocy spirytusu. Cukru proporcya taż sama, co do innych likierów.

Likier poziómkowy. Napełniwszy zlekka butlę pięknemi wybranemi poziómkami, zalać je spirytusem ile się go zmieści; po dwóch dniach stania w ciepłém ale cienistém miejscu, zlać (*) i rozwieść jeszcze ten spirytus wodą nalewaną na poziómki, na których 2 lub 3 dni stała, biorąc jéj nie więcéj jak kwartę na garniec spirytusu, gdyż ten spirytus jest już po części osłabiony cząstkami wodnistemi, które w siebie z poziómek naciągnął.

Ratafia wiśniowa. Zalawszy wiśnie spirytusem tak, aby je dobrze objął, dodać na garniec jego 6 goździków i łót cynamonu; trzymać na słońcu przez miesiąc cały, gdy jagody zżółknieją, zlać z nich spirytus, zaprawić go z dodaniem 4 funtów cukru na garniec płynu, przyprawiając go na likier, czy też biorąc tylko funt cukru na garniec ratafii, zrobić z niéj wódkę słodką, którą filtrować na worek sukienny lub na bibułę (*obacz wyżéj*). Do spirytusu osłabionego już przez naciągnięcie wodnistych cząstek od jagód, tyle się tylko leje wody, ile jéj trzeba do zrobienia ulepu.

2-gi sposób urządzenia ratafii. Wycisnąć przez chustę wiśni czarnych garncy dwa, spirytusu garncy

(*) Poziómki pozostałe można zalać wodą, która gdy z nich wyciągnie moc spirytusową, dobrą będzie do zaprawiania octu.

2, zmieszać razem i wlać w butle; gdy postoi na słońcu lub w cieple dni kilka, a osad na dno opadnie, wtenczas filtruje się na worek kapeluszowy i zasładza. Z potłuczonych pestek przepędzić trzeba wodę, któréj odebrawszy z pod alembika pierwszy garniec lub półtora, zaprawiać nią ratafię, robiąc na téj wodzie ulep cukrowy, którym się ona zasładza. Kto nie chce albo nie może wypędzić wody, niech pestki potłucze osóbno, zaleje spirytusem, a gdy ten naciągnie w cieple, niech go w proporcyę doda do ratafii. Zaprawy zaś korzenne najlepiéj zapiekać w chlebie, jak tu niżéj w tymże artykule powiedziano, i tych dodawać do smaku ilę potrzeba.

NB. Jeśliby ratafia za słabą była, można do niéj dodać mocnego spirytusu według upodobania.

Albo: półtora garnca wiśni utłuczonych wraz z pestkami w moździerzu kamiennym, zalać 4-ma kwartami spirytusu, dodać 6 goździków, łót cynamonu, pół łóta wanilli, wszystko to w zatkniętéj butli trzymać przez miesiąc na słońcu, potém przecisnąć na serwetę, zaprawić cukrem, a gdy męty w cieple opadną, zlać z wierzchu czystą ratafię, a resztę przedystylować przez bibułę.

Albo: utłukłszy cynamonu łótów 5, gozdzików łót 1, gałkę muszkatową 1, przesypywać temi aromatami wiśnie świeże w dwógarncowym polewanym garnku, zakryć go pokrywą, oblepić ją ciastem i wstawić ten garnek do pieca razem z chlebem na godzin 4. Wybrawszy potém wiśnie, przecisnąć je przez serwetę, w tym soku rozpuszczać cukier, a potém nim zaprawiać ratafię, dodając drugie tyle spirytusu i nieco zapraw korzennych. Klarowanie i zaprawianie odbywa się według ogólnéj informacyi.

Albo: Ile się bierze spirytusu 3 razy pędzonego, tyle się do niego dodaje soku wiśniowego, a zapraw korzennych w proporcyę.

Zaprawa korzenna do ratafii. Wsypawszy do butelki porterowéj cynamonu łótów 4, kardymonii łótów 2, tyleż goździków, a wszystko to utłuczone zalać 3 kwaterkami spirytusu (*), zakorkowawszy dobrze butelkę, włożyć ją do ciasta chlebowego, z którego uformowawszy bułkę, wsadzić do pieca wraz z innym chlebem, gdy już się upiecze, dać bułce ostygnąć zupełnie, a wtenczas wyjąć z niéj butelkę, z któréj płyn dodawać po łyżce do ratafii przyprawiającéj się, probując czy smak korzenny dostatecznie się w niéj czuć daje.

Ratafia malinowa. Tak samo się z sokiem przyprawuje jak wiśniowa. *Albo:* na pogniecione nieco maliny nalewa się spirytus, a po nastaniu w cieple lub na słońcu przez 2 tygodnie, wyciska się lekko i zaprawia ratafia jak wiśniowa.

Ratafia porzeczkowa. Najlepsza z sokiem, ale i nalana na jagody dobrą być może *(obacz wiśniową).*

Naléwka dla dam, czyli likier naléwkowy, który się nawet po czarnéj kawie podaje. Duża butla kilkogarncowa napełnia się jagodami jakiego chcąc rodzaju, nalewa się dobrym spirytusem 3 razy pędzonym, i stawia się w cieple lub na słońcu, na czas dłuższy lub krótszy, stosownie do gatunku jagód trwalszych lub łatwiejszych do wypuszczania soku. Tak *np.* poziómki, maliny, porzeczki, skoro zbieleją w dni 10 lub parę tygodni, zlać z nich spirytus, aby zapach kwasu nie wpadł do niego, a jeśli można, wlać po raz drugi na świeże jagody. Na wiśniach zaś i agrestach dojrzałych, z których także nalewka jest wyborną, dłużéj nieco spirytus trzymać trzeba. Śliwki zaś wodzianki mają stać kilka miesięcy, aż pestki zapach swój aromatyczny ze spirytusem połączą. Gdy już spirytus kolor i smak jagód nabierze, przepuszcza się

(*) Jeśliby się więcéj spirytusu nalało do butelek jak trzy części onéj napełniając, moc jego rozerwałaby butelkę.

przez biały sukienny worek, po trochu go cisnąc, kiedy jagoda nie ma w sobie cierpkości żadnéj, z poziómek zaś i malin zlewać ledziutko, i na każdą kwartę jego odważyć funt cukru miałko utłuczonego. Nalewka wlewa się do samowaru, lub do mosiężnego rądla, zaznacza się dopóki zajęła, wtenczas sypie się do niéj przygotowany cukier, i na węglach pod nakryciem do pierwszéj miary najakuratniéj wysmaża się. Ostudzona nalėwka zlewa się do butli, a po tygodniu lub dwóch zlewa się z mętów, a te filtrują się.

Inny sposób robienia téj nalėwki. Ten sposób tém się tylko różni, iż nie całą proporcyę nalėwki gotuje się pod pokrywą, ale tylko jéj połowę z całością cukru, obserwując wyżéj wyrażony sposób mierzenia. Drugą zaś połowę niesmażoną lać do pierwszéj, gdy ta gorąca. Wymieszawszy dać ostygnąć, a potém zlać ten płyn do butli, po tygodniu przefiltrować.

NB. Kto chce może do téj nalewki dodać zapraw korzennych (obacz *ratafię wiśniową).*

Nalėwka doskonała. Do 3 garncy spirytusu 3 razy pędzonego, wsypać świeżych poziómek, malin, listków róży czérwonéj, obranych z żółtych kończyków, i truskawek po garncu, cytryn na pasy porzniętych z wyrzuconemi pestkami sztuk 5; postawić to w butlach na słońcu na 3 tygodnie, po których zlać do wazy, a wycisnąwszy jagody przez worek sukienny przefiltrować, niech tak tygodni ze 3 na słońcu lub w cieple postoi ta nalėwka, potém się z wierzchu zlewa czysta do butelek. Fuzy dystyllują się zwyczajnie; butelki zakorkowywać, zasmolić i w sklepie trzymać.

Można tę nalewkę do herbaty zamiast araku używać. Albo ją z cukrem zaprawić na likier lub wódkę.

Nalėwki wymrażane. Jagody nalać spirytusem albo nawet prostą dobrą wódką, tak aby ta je objęła; zaszpuntowane dobrze flasze lub baryłki, trzymać czas

jakiś w cieple; gdy jagody pobladną i pożółkną, wygniotłszy je przecedzić i ten płyn wystawić w baryłce dobrze zaszpuntowanéj na mróz tęgi; gdy zamarznie, nie rozgrzewając lodu, który się sformował z samych cząstek wodnistych, zcedzić sam płyn essencyonalny, który nie zamarzł, i ten zaprawić cukrem na likier lub wódkę, a po ustaniu się zlać i przedystylować jak zwyczajnie. Takie nalewki są doskonałe, można do nich nieco essencyi korzennéj dodać, która jest opisana w ratafii wiśniowéj.

Wódkę starą w kilka lat zrobić. W beczkę obitą obręczami żelaznemi, na lagier winny nalać czystéj wódki szumówki z żyta a nie z kartofli pędzonéj, nie mającéj żadnego obcego i przykrego odoru. Beczkę mocno zabitą zakopać w ziemi piasczystéj tak głęboko, żeby przynajmniéj na półtora łokcia nad nią było ziemi; a w lat 3 lub 4 wyjmuje się z niéj równie dobra i przetrawiona wódka, jak żeby lat 15 lub więcéj stała w sklepie zwyczajnym sposobem. Ktoby zaś nie chciał ambarasownego wkopywania w ziemię tej wódki, może ją tylko nalaną na lagier winny utrzymywać w sklepie, ale już wtenczas dłuższego czasu potrzebuje do przetrawienia się. Inni na lagier arakowy też wódkę nalewają, ale ta ma już w sobie jakąś cierpkość i zapach obcy.

Dobrze też wódkę postawioną w sklepie nalewać na jabłka lub gruszki suszone, takoż na herbatę wyjętą z imbryczków i dobrze wysuszoną, te zaprawy przetrawiają wódkę, odbierają jéj cierpkość i kolor żółtawy nadają. Niektórzy też wrzucają do wódki łuskę od orzechów laskowych, prawda iż od nich wódka traci przykry zapach, i w rok już jest dobrą do użycia, ale jest ona szkodliwa zdrowiu, mając w sobie wiele cząstek narkotycznych i odurzających.

Sposób robienia wódki staréj za trzy lata. Nalać

do baryłek od porteru z drożdżami po nim, mocnéj żytniéj wódki, niech stoi parę łat, a będzie stara.

Jarzębinówka.— Wódka zdrowa bardzo dla tych, co hemoroidalny defekt mają. Przymarzłe nieco jagody podpiec na blasie w lekkim piecu, nalać je dobrą wódką szumówką tak, aby je tylko dobrze objęła, postawić na słońcu albo w cieple, gdy dobrze naciągnie, zlać z jagód i używać niezaprawianą cukrem. *Albo:* suszonego kwiatu jarzębinowego nakłaść do alembika, nalać go wódką, do któréj się dodaje czwartą część wody, przepędzić jak zwyczajnie.

Mordwin. Funtem cukru obetrzeć skórki z 6-ciu cytryn, porąbany w kawałki włożyć do słoja i wlać na niego kwartę niezbieranego mléka, cytryn ze skórką pokrajanych w talerzyki sztuk 4, i po butelce dobrego romu i wina; postawić to w cieple lub na słońcu na dni trzy, gdy stanie się mętne i zwarzy się, przecedzić przez flanelę i zlawszy do butli trzymać w cieple, aż się zupełnie sklaruje; wtenczas rozbutelkować, mocno butelki zasmolić i trzymać w sklepie; im dłużéj stać będą, tém mordwin będzie lepszy.

NB. Mléko wchodzi tu tylko dla sklarowania płynu, formujący się bowiem twarog zabiera w siebie wszystkie męty.

Arak domowy. Chociaż arak u nas fabrykowany nigdy wyrównać nie może temu, który się z Ameryki przywozi, następnym jednak sposobem robiony najbardziéj się do niego zbliżać będzie.

Najczystszą wódkę z żyta, a nie z kartofli, przepędza się z węglami raz w browarze, a drugi i trzeci w alembiku (patrz o pędzeniu spirytusów), a na każdy garniec tego spirytusu bierze się półtrzecia łóta wejnsztejnu *tartari rubri*, i tyleż saletry; stłukłszy to, sypie się na czystą żelazną blachę i na rozpalonych węglach w niéj pali, mieszając żelaznym pręcikiem przez cały czas palenia. Po ostygnięciu tłucze się to

na proszek i do alembika sypie, dodając jeszcze na każdy garniec spirytusu, po 8 łótów rodzynek dużych, które przez 24 godzin były wrzącą wodą zalane i w téj wodzie trzymane do momentu wsypania do alembika, a potém przez sito odcedzone; naostątek na każdy garniec dodać po półtory kwarty wody, po pół łóta rozmarynu, herbaty świeżéj niewymoczonéj i suchéj, oraz wejnsztejnu i saletry niepalonych po pół łóta, a węgli czystych brzozowych odgaszonych czystym piaskiem, a nie wodą, 6 łótów; te powinny być zlekka przetłuczone. Pędzi się zwyczajnym sposobem odrzucając pierwsze półtora szklanki przeskoku, a odbiera się na arak mniejszą połowę wlanéj ilości wódki: osłabiwszy potém nieco moc tego arakowego spirytusu, przez dodanie na każdy garniec jego po pół garnca wody, zlać go do ankara, w którym był arak, na lagier pozostały i zaszpuntowawszy najmocniéj, trzymać rok lub więcéj, potém zlać do butel czysty płyn wierzchni, a jeśli kolor jego nie jest zupełnie arakowy, tedy go podprawić karmelem, który tak się robi: Cukier tłuczony zmoczywszy tyle tylko wodą, aby się rozszedł, smażyć do zarumienienia, to jest do spalenia; wtenczas w osóbnéj buteleczce rozpuszcza się ten karmel z arakiem i dodaje się go do całości ile trzeba, doprowadzając do koloru. Po przefiltrowaniu przez worek sukienny, rozlewa się arak do butelek nie napełniając szyjek, i dobrze zakorkowane i osmolone wkopać w sklepie do ziemi, albo przynajmniéj grubo je piaskiem przysypać; po roku będzie arak dobry do użycia, im dłużéj jednak stać będzie, tém się lepszy stanie. Trzeba tylko, aby nic odhonu do spirytusu nie wpuścić, dla tego lepiéj jest w coraz inne butelki arak odbierać, ażeby potém niepewnych nie mieszać z dobremi.

Jabłecznik czyli cydr angielski. Jabłka winne przekrajają się na pół i rzucają się w kupę na 24 godzin,

lub cokolwiek więcéj, cò je usposobi do prędszéj fermentacyi, potém się rozbijają w stępach i wygniatają w prasach (takich jak do olejku), w workach wełnianych z cienkiéj kucbai. Sok ztąd otrzymany zlewa się się do kadzi na 24 godzin, poczém przelewa się do beczki po winie, wprzód siarką wykadzanéj, nakrywa się lekko płótnem, lub grubym końcem szpuntu, i nie trącając, wnosi się do piwnicy na 2 tygodnie; poczém zatyka się regularnie i mocno szpuntem, i zostawia tak aż do jesieni, a wtenczas cydr zlewa się do butelek, które się mocno korkują i osmalają.

Zdarza się często, iż z mocnéj fermentacyi, sok który napełniał beczkę, cokolwiek w niéj opada, wtenczas do dopełnienia dolewa się sokiem świeżo wyciśniętym, ten zbudza nową i silniejszą fermentacyę, co od zepsucia i skwaśnienia cydru broni. Jednak nie nadużywając tego poburzenia fermentacyi, na razie lub dwóch poprzestać należy. Można tenże jabłecznik robić z dodaniem do jabłek 4-téj części gruszek, lecz takowy robi się w końcu lata, a zciąga się w Kwietniu, gdy soki w drzewach krążyć zaczynają.

NB. Butelki nie powinny być nadto przepełnione, bo popękają, w czasie też pierwszéj fermentacyi, jeśliby się beczkę mocno zaszpuntowało, toby ją moc burzenia się płynu pewno rozerwała i rozsadziła. Dla tego więc przy pierwszéj fermentacyi najbezpieczniéj, beczkę zatknąć zlekka tak, aby był zostawiony otwór dla odchodu powietrza, stopniami zmniejsza się ten otwór, a gdy go już nie wyrywa, nakoniec całkiem zatyka. Późno zatknięty jabłecznik nie jest dobrym, ani musującym, gdyż traci gaz swój węglowy. Jabłecznik ten robiony z jabłek winnych letnich, staje się dobrym do picia w sześć miesięcy, z zimowych zaś kwaskowatych, musi czasem stać lat kilka nim się wytrawi.

NB. Na wyżymki od jabłek nalewa się woda rze-

czna przegotowana, a otrzyma się z tego kwas przyjemny do picia w upały.

Jabłecznik inny. Jabłka winne słodkawe, dojrzałe, krają się w talerzyki, wyrzynając z nich środki, i ponizane na nitkach z rzadka, suszą się na powietrzu w cieniu. Takich tedy jabłek sypie się garncy 8 do beczki 35 garncowéj, dodając 8 garncy gruszek suszonych. Beczka napełnia się wodą rzeczną przegotowaną, ale ochłodzoną i stawia się w umiarkowaném cieple na dni 3, potém wniesioną do sklepu trzymać nieszpuntowaną, tylko płótnem przykrytą, póki się płyn mocno zburzy; wtenczas mocno zaszpuntować, a po 3-ch tygodniach można już będzie jabłecznik używać, albo prosto z beczki, albo co jeszcze lepiéj, rozbutelkować go, nie przepełniając butelek, do każdéj wrzucić po 8 lub 10 rodzynek dużych, i zasmoliwszy dobrze zakopać w piasku. Napój ten mussujący i smaczny, jest równie jak poprzedzający lekarstwem od kamienia.

Niektórzy dla pobudzenia fermentacyi dodają kwartę świeżych drożdży, wtenczas gdy się płyn zaczyna burzyć, i zostawują w umiarkowanie ciepłéj izbie, płyn nieszpuntowany, póki nie przestanie fermentować; wtenczas zcedzają go przez szpunt dolny na czyste płótno, do beczułki wypłókanéj wprzód dobrze spirytusem, albo siarką wykurzonéj wrzucają tam całe nierozbite jajko i trzy kawałki białego niettłuczonego imbieru; wówczas dobrze beczkę zaszpuntowawszy i zasmoliwszy, zostawują przez kilka tygodni nietkniętą, poczém jabłecznik rozbutelkowany, zakorkowany dobrze i osmolony zasypuje się piaskiem w sklepie kładąc butelki nieco pochyło.

Wino musujące, podobne do szampańskiego, z agrestu. 40 funtów agrestu, nie zupełnie dojrzałego, rozgniata się, nie rozcierając jednak ziarnek, i rozprowadza 32 funtami wody rzecznéj; rozczyna ta stoi spo-

kojnie 24 godziny, poczém wkłada się w worki i mocno wygniata, wytłoczona popłókuje się jeszcze raz wodą i przecedza. W otrzymanym soku rozpuszcza się 30 funtów cukru, dodaje się tyle wody, aby cała ilość 84 funty ważyła. Sypie się 12 łótów surowego wejnsztejnu. Naczynie z tą cieczą stawi się w cieple na stopni 55 do 60-ciu; po upłynieniu 48 godzin, skoro fermentacya sama z siebie (bez dodatku drożdży) objawiać zacznie, zlewa się rozczyna do bułek, napełniając je po sam wierzch, a które zawsze w pełności utrzymywanemi być powinny, żeby piana spływać mogła, przenoszą się beczułki do chłodnéj piwnicy, gdzie się jeszcze to wino czas jakiś burzy, potém się beczki zatykają mocno, a w Grudniu może już wino być z osadu mętnego zciągnionem. Jeśliby podówczas było jeszcze za słodkie, tedy zostawić go trzeba w beczkach i wzruszać mocno, aby nanowo robiło; wtenczas szampańskiemu równać się będzie. Chcąc aby słodkiém było i mocno musowało, wziąć trzeba 10 funtów cukru, więcéj nad wyżéj wymienione 30, w przeciwnym zaś razie tylko 25.

Niezatkawszy dosyć rychło beczki, wino nie będzie musować, gdyż kwas węglowy z niego uleci. Wniósłszy je więc do sklepu z początku choć lekko je zaszpuntować, a gdy nie wyrywa szpuntu, wtenczas już mocno zabić.

Wino z porzeczek. Jagody dobrze dojrzałe zbierają się w południe i wystawują się przez kilka godzin na upał słoneczny; potém się gniotą na gęstym przetaku, tak aby sok ściekał w kadź, dodaje się cukru po 6 funtów, na 60 funtów soku i tyle wody, aby zmniejszyć lipkość soku, to jest koło 10-ciu funtów. Wtenczas kłócić naczynie przez kilkanaście minut, przykryć kaduszkę płótnem i nacisnąć blachą lub deską, niech tak stoi w miejscu umiarkowanie ciepłém, ale nie gorącém, aż po silnéj fermentacyi ciecz

opadać zacznie. Wtenczas zlać do beczułki i wstawić do sklepu. Zatykanie zaś beczki robi się z ostróżnościami wyżéj wymienionemi; tylko w miarę jak w nich sok upadać będzie z początku, dolewać takimże sokiem w osóbném naczyniu zostawionym.

Z czerwonych jagód czerwone wino mieć będziemy, a białe z białych.

Wino z wiśni. Trzeba gnieść słodkie wiśnie lub czereśnie, do których można dodać 4-tą część kwaśnych, ale tak mocno na przetakach nad naczyniem jakiém, żeby się aż środki razem z sokiem przetarły; wtenczas wrzucić weń pozostałą jeszcze gąszcz z pestkami, i kłócić dobrze przez kilkanaście minut, a przykrywszy płótnem naczynie, postawić go w miejscu ni chłodném ni zimném, do fermentacyi. Gdy się da czuć zapach wina, zlewa się sok, a osad z pestkami wyciska się w prasie i zlewa się do beczki, gdzie było niedawno wino. W szpuntowaniu jéj zachować ostróżności opisane w robocie wina agrestowego. Po 3-ch miesiącach butelkuje się to wino.

NB. Jeśliby sok pierwiastkowie nie był dość słodki, jako z kwaśniejszych wisień robiony, dodaje się po 6 łótów cukru na każdą kwartę soku. A jeśliby się nie fermentował, dodać cokolwiek drożdży należy. Nie mając beczki od wina, można do zaprawującego się wiśniowego soku dodać wejnsztejnu łót, na 7 funtów płynu.



O URZĄDZENIU MLECZYWA, BICIU MASŁA I ROBIENIU SEROW.

O Mleczywie.

Obrachowanie przychodów z krów. Dochód, czyli pakt u nas zwyczajny od krowy mierinie utrzymanéj, liczy się po fasce 6 cio-garncowéj, czyli po pudzie masła, i po kopie sérów półgarncowych (*). Kto jednak sam mleczywo swe dozoruje, nierównie większą korzyść z niego odnosi. Wszakże ilość mléka, gęstość i tłustość jego, zależy od gatunku i składu krów, od pierwiastkowego ich wychowania, i od ilości i dobroci paszy, na którój są utrzymane; każda więc gospodyni, wyprobowawszy wiele garncy mléka, rano i wieczór u niéj wydajają, może mniéj więcéj, przychody swe z mlécznego wyrachować, i z nich sługi swe obliczać, zwracając jednak zawsze uwagę na zmiany paszy i pór roku, w których krowy mniéj obficie mléka dają. Dwie przedojki, to jest, takie krowy, które się w tym roku nie cieliły, liczą się za jedną dojną przy wypuszczaniu paktu.

Przedaż śmietanki i mléka w mieście. Mieszkając

(*) Na pud masła daje się pospolicie pół garnca albo nawet 5 funtów soli, a na kopę sérów kwartę, co wynosi funtów dwa i pół.

w blizkości miasta lub miasteczka, nierównie jest korzystniéj przedawać świeże mléko i śmietanę słodką lub kwaśną. aniżeli masło i séry, (te się tylko robią z niewyprzedanego mléczywa) (*). Jeśli się mléko słodkie nie zbyło, trzeba go przedawać po lekkiém ukwaszeniu, strzegąc się tylko, aby go nadto nie przekwasić, gdyż wtenczas i smak ma mniéj dobry, i serwatka nadto się od niego odłączając nada mu pozór rzadki i wodnisty. Najczęściéj, inaczéj mléka kupować nie będą, jak kiedy jest choć w części z twarogiem zmieszane. Nie trzeba jednak tego twarogu kłaść do mléka w domu, przed drogą, bo się w przewózce rozbije w mléku i tak się z niém zmiesza, iż prawie znaku nie będzie, że był do niego kładziony, ale przywiózłszy go w osóbném naczyniu, trzeba go już na miejscu do mléka włożyć, a będzie się w niém utrzymywał w kawałkach, co bardzo kupujących zachęca.

Ktoby zaś mléko słodkie chciał daleko przewozić, nie znajdzie innego środka zastrzeżenia go czas jakiś od skwaśnienia, jak parząc go, czyli przegotowując zwyczajnym sposobem.

Śmietanka aby dała gruby kożuch do kawy, trzeba ją zagotować w rądelku, skoro się podniesie, rozlać do płaskich garnuszków, i postawić na kuchni, aby w każdym na nowo podnosić się zaczęła. Mieć w osóbném naczyniu trochę syrowéj śmietanki, skoro w garnuszkach podnosić się zacznie, polać po wierzchu każdy łyżką stołową surowéj śmietanki—i odstawić. Kożuch będzie gruby, śmietanka tłusta.

O mleczarni. Położenie mléczarni najprzyzwoitsze jest na północ wystawione: zimową porą mléczywo utrzymywać się powinno w izbie opalonéj, ale niezamieszkałéj, latem zaś w chłodnym sklepie, starannie z zi-

(*) Niektórzy nawet na własny rozchód domowy, wolą kupować masło gotowe, a śmietanę swą wszystkę wyprzedają, przekonawszy się, iż na tém zyskują.

mowych zapasów oczyszczonym, w którymby się żadne obce zapachy czuć nie dawały, gdyż mleczywo łatwo się niemi przejmuje, a tém samém psuje. Dla tego więc przed zajęciem sklepu na nabiał, trzeba w nim drzwi i okna powyjmować, a wywietrzywszy go tak przez parę tygodni, dobrze go potém okadzać zapalonemi wiązkami słomy. Temperatura mleczarni jak zimą tak latem najprzyzwoitsza jest od 8 do 10, a najwyżéj do 12 stopni Reaumura. W saméj mleczarni, żadne obmywanie i parzenie naczyń mieć miejsca nie powinno. Bicie nawet masla i robota sérów lepiéj żeby się gdzieindziéj odbywały.

Obchodzenie się z mleczywem. Ochędóstwo największe około mleczywa zachowane być powinno, tak w odzieniu kobiét, które koło niego chodzą, jako też w naczyniach, do których się ono zlewa; te codziennie wewnątrz i zewnątrz mają być ostrym wiechciem wyszorowane, gorącą wodą zmyte i wysuszone na słońcu lub w ciepłéj izbie. Kobiéty dojące powinny mieć ręce czysto pomyte, a wymiona ciągnąć mają nie dwóma palcami ale całą ręką; jeśli wiele będzie piany na mléku, to znak, że mleczarka dobrze umie doić. Przed dojeniem powinna ona obmyć wymie krowie ze wszelkich nieszystości i potu, a po podojeniu, otarć je suchém płótnem, dla tego, aby się od wilgoci nie pękało. Dozorująca osoba, powinna się przekonywać często na rozmaitych krowach, czy one są dobrze wydojone, gdyż raz przez niedbalstwo lub lenistwo zapuszczone, tracą mléko, i coraz go już mniéj dając, zupełnie potém zarywają bez pory.

Wydające się mléko, zlewać się powinno w czyste naczynie, przez płótno, którém to jest szczélnie obwiązane, i jak najkróciéj trzyma się między krowami w oborze, mianowicie w czasie upałów; przenosić zaś trzeba ile możności bez wielkiego kłócenia. W mleczarni cedzi się znowu mléko przez gęste i czyste

płótno, (które się po każdém użyciu przemywa, nie dając na nim zaschnąć mléku) do garnków wysokich, hładyszami u nas zwanych, lub do płaskich mleczaków (*), i stąwi się w chłodnéj mleczarni czyli sklepie, nie nakrywając aż ostygnie, to jest we 2 godziny; potém przykryć denkami drewnianemi, lub obwiązać płótnem. Gdy tak stojąc w spokojności półtory lub dwie doby śmietana się na wierzch wzbije i od mléka odłączy, przenoszą się mleczaki ostróżnie, nie kłócąc ich, do cieplejszéj izby, zimą palonéj, a latem ogrzanéj tylko działaniem słońca i powietrza (**). Gdy stojąc w niéj mléko skwaśnieje i zetnie się pod śmietaną, co według stopnia ciepła, mniéj więcéj we 24 godzin nastąpi, wtenczas się zbiera śmietana łyżką obszerną płaską blaszaną lub drewnianą, prosto do bojki: albo gdy jéj od razu nie ma dosyć na zbicie masła, do kamiennych lub polewanych glinianych garnków, dobrze wprzód wyparzonych, na słońcu ogrzanych, a potém zimną wodą spłókanych. W nich przechowuje się śmietana latem na lodzie, a zimą w miejscu miernie ciepłym, gdzieby zamarznąć nie mogła, ale też nie jełczała. Dłużéj jednak nad 2, a najwięcéj

---

(*) W płaskich, szérokich, a nieco w dole zwężonych naczyniach, śmietana się prędzéj i lepiéj na powierzchnią gromadzi i zbiera jak w wysokich a wązkich. Jedne zaś lub drugie, następnym parzą się sposobem. Nałożywszy do garnka nieco staréj słomy ze strzechy wydartéj, albo trawy suchéj lub świeżéj, *np.* betoniki, bylicy, pokrzywy, rosiczki i t. p., nalewa się go wodą do połowy, do niéj wrzuciwszy dwa, lub trzy kamuszki napalone, przykrywa się garnkiem drugim w dół obróconym; gdy się tak kilka minut oba poparzą, trzeba je wyszorować oba, tąż trawą lub słomą, która się w nich parzyła. Próżne wyparzone mleczaki, najlepiéj jest trzymać na policy wystawionéj na słońce, z któréj biorąc do użytku, należy je piérwiéj popłókać zimną wodą, aby się mléko nie zsiadało w ogrzanych przez słońce naczyniach.

(**) Chcąc zbierać słodką śmietankę, to tylko od pory do pory dać stać mléku, inaczéj będzie niesmaczna.

3 dni, śmietana nie powinna być przechowywana przed biciem z niéj masła. Sama wierzchnia plewa od śmietany zrzucać się powinna, bo ona idzie w gorycz i jełkość masła.

Garnki zaś z mlékiem, z których się już śmietana zebrała, nie piérwéj się odtapiają na séry, aż gdy postawszy jeszcze w ciepłéj izbie, serwatka się w nich zacznie od mléka oddzielać.

Przechowywanie mléka jesiennego, przez kilka zimowych miesięcy. Świéże mléko wlać do dobrze pobielonego rądla i postawić na mrozie. Jak zamarznie wnieść do ciepłéj izby, aby tyle tylko się zleciło, by mogło odstać od rądla. Wyjętą bryłę kłaść na chłodzie do naczynia drewnianego, niesmolnego, pod nakryciem; w potrzebie przynieść z wieczora, przez noc się roztopi i służy do użytku.

Sposób na mléko aby niekwaśniało. Na naczynie mlekiem napełnione *np.* do cebra włożyć łyżkę dzikiego chrzanu.

Bicie masła. Są do bicia masła dwa narzędzia: jedném jest beczka, w któréj wprawdzie więcéj na raz bije się masła, i to z mniejszym trudem i pracą, ale ponieważ się w niéj powietrze nie łatwo odmienia, tak jak w bójce drugiéj, w któréj się masło bije za pomocą krążka podziurawionego, osadzonego na kiju, przeto więc téj ostatniéj piérwszeństwo dać trzeba.

Bicie masła rozpoczyna się zazwyczaj zrana, szczególnie latem, kiedy w południu ciepło zbytecznie utrudza to działanie. Bójkę wyparzyć należy gorącą wodą, którą się zlewa po chwili, a na jéj miejscu nalewa się zimną, którą się tylko naczynie spłókuje w zimie, latem zaś przynajmniéj przez godzinę, bójka się nią chłodzi.

Wpływ powietrza i stopień ciepła, działają bardzo na wydobycie się masła ze śmietany. Jeśli ta jest za zimną, części maślne są twarde i nie chcą się razem sku-

piać; gdy znowu jest za ciepłą, masło będzie nadto wolne, a w czasie mocnego poruszenia, gruzołki maślne znowu się rozpuszczają w maślance, i dla tego to często masło tak długo się zbić nie daje. Trzeba więc, jeśli śmietana jest zimna, rozgrzać bójkę, wnosząc ją do ciepłego miejsca, albo ją do ciepłéj wody wstawić tak głęboko, jak wysoko znajduje się w niéj śmietana. W przeciwnym zaś razie, należy ją zimną wodą lub lodem ochłodzić (*). Nigdy jednak bójki grzać przy ogniu nie trzeba, bo w tak rozgrzanéj bójce ubite masło byłoby gorzkie.

Jeśliby przypadkiem do śmietany wsypano cukru, potażu lub popiołu, masło się nigdy prawie nie zbije i nie zbierze w jedno.

Bicie masła powinno się odbywać tęgo i równo, a nie raz prędko, drugi raz powoli. Gdy się już gruzołki maślne zaczną na śmietanie ukazywać, trzeba dla zebrania i zbicia ich razem, z wierzchu już tylko tęgo uderzać krążkiem w równym kierunku, nie mieszając już i nie przelewając aż ze dna śmietany, ale tylko masło do dna przybijać, aż się w wielkie zbierze bryły. Skoro zaś odłączy się od maślanki, należy je wyjąć, maślankę na sito przecedziwszy, zebrać osiadłe na nim kawałki masła, i w jedno złączywszy, zalać w neckach rzeczną wodą; myć je rozcierając széroką łyżką drewnianą. Wodę zawsze przez płótno cedzoną zmieniać, póki zupełnie nie przestanie być mętną, co nie mniéj jak do 9-ciu lub 12-tu razy się przedłuża. Jak zacznie już zupełnie czysta i klarowna odchodzić, znak jest, iż już nic maślanki nie pozostało, wtenczas się go mocno pociska łyżką, dla wydobycia z niego wilgoci; a rozpostarłszy w cienkie warstwy, posypuje się je solą, grubo stłuczoną, z nią się masło rozciera i łączy jak najstaranniéj. Do 40 funtów masła mają-

(*) Z krów przedojek, trudniéj się masło ubija.

cego się użyć w ciągu roku, daje się $4\frac{1}{2}$ funtów soli, (to jest pół garnca na miarę), ta jednak powinna być przemyta, a potém wysuszona przed ważeniem. Do tego zaś masła, które się ma dłużéj przechowywać trzeba brać cokolwiek więcéj soli, *np.* 5 funtów. Woda do przemywania masła, powinna być bardzo zimna latem, a zimą postać piérwéj powinna w ciepłéj izbie przynajmniéj 24-ry godziny, aby się stała tak ciepła, jak jest latem w rzece. Dobrze jest też, po rozpostarciu masła w cieńkie warstwy, przekrajać je w różnych kierunkach wszerz i wzdłuż, tępym nożem pionowo go prawie trzymając, lub łyżką blaszaną nacinaną, dla wyciągnięcia z niego wszelkich włosów czyli szerści krowiéj, która pomimo największéj ostróżności w cedzeniu, często jakoś napada do mléka, czy to przebijając się przez cedziłkę z rzadkiego płótna zrobioną, czy też innym jakim sposobem.

Niektórzy dla nadania lepszego smaku masłu, mającemu się świéżo podawać do herbaty lub śniadania, po wyciśnięciu go z maślanki, kładą go do świéżo udojonego mléka, w niém go wygniatają, a potém myją w wodzie.

Masło składać trzeba jak najszczélniéj, kładąc małe bryły, udeptywać je i naciskać jak najmocniéj, pilnie tego strzegąc, aby między niemi nigdzie nie było dziur i szczelin, w któreby się powietrze wkradało. Spód naczynia powinien być solą posypany, a na wierzch masła dobrze złożonego, nalewa się mocno rozsolona woda, na dwa palce wyżéj masła. Kto ma kamienne, lub polewane duże słoje czy garnki, ten w nich najlepiéj masło przechowywać będzie; ktoby zaś miał trudność w dostaniu takich słojów, ten niech swe masło składa do drewnianych fasek, najlepiéj bukowych, dębowych, klonowych, albo wreszcie olchowych, tylko nigdy z jodły, sosny, lub innego smolnego drzewa zrobionych, gdyż takie udzieliłyby masłu smolnego swe-

go zapachu. Faski te nowo zrobione, po kilka razy nalewają się wrzącą wodą, ta się za każdą razą w nich zostawia aż do ostygnięcia, potém się jeszcze myją i moczą w zimnéj wodzie, a nakoniec albo się wycierają wskróś we środku solą tłuczoną, albo się zmywają staranniéj rozsoloną wodą do tego stopnia, iż jajko się na jéj powierzchni utrzymuje nie tonąc. W ogólności używane już faski, są lepsze od nowych. Gdy się już w nich masło ułoży wyżéj opisanym sposobem, zakrywają się one szczélnie, i przechowują w chłodnym sklepie, albo na pomoście w lodowni, albo nawet, (gdy inaczéj nie można) w niezbyt ciepłym szpichlerzu, któryby jednak nie był na południe położony. Pilnować tego nadzwyczajnie należy, aby z nich rozsolona woda, którą się masło po wierzchu zalewa, nie wyciekała przez szpary. Masło pospolicie dla ochędóstwa nakrywa się po wierzchu płótnem, pod denko, zdarza się jednak często, iż rosół wsiękając w płótno, ścieka z niego i spływa powoli na boki zewnętrzne faski; kto się w tém wcześnie nie obejrzy, będzie miał przynajmniéj z wierzchu masło zjełczałe; trzeba więc to płótno tak urządzić, aby brzegi jego nie wychodziły ze środka naczynia. W razie ubycia rosołu, trzeba nowego dolać.

NB. Zimowe masło nie pięknie zazwyczaj na oko wygląda, mając kolor białawy łoju. Niektórzy dla nadania mu żółtowatego odcieniu, wlewają do mającéj się bić śmietany, po trochu albo soku z marchwi żółtéj wyciągniętego, albo z kwiatu nagietek (calendula officinalis), strzegąc się, aby nie przeciemnić koloru.

Zepsute i zjełczałe masło można w części poprawić, przemywając je w wodzie po kilkakroć odmienianéj, a potém soląc i układając znowu szczélnie w naczyniach, albo przetapiając je jak niżéj opisano. To pewno, iż masło dobrze zrobione, dwa, a nawet trzy lata, bez kompletnego zepsucia się, przechowane być może, jeśli się tylko w robocie jego zachowa, najprzód to, aby

było bite ze świéżéj, a nie zjełczałéj śmietany, potém aby było jak najdoskonaléj przemyte i pozbawione wszelkich cząstek mlécznych, a nakoniec aby po najdokładniejszém wymieszaniu z solą grubo stłuczoną, masło było szczélnie i bez dziur złożone, a potém zawsze po wierzchu rosołem zalane i doskonale przykryte, tak aby powietrze do niego przystępu nie miało. Jeśli kto od razu faski napełnić nie może, niech przynajmniéj to masło, które w niéj złożył, dobrze z wierzchu uciśnie i wyrówna, i na nie naleje parę szklanek wody tak rozsolonéj, iżby po niéj jaje pływać mogło. Przed nowém nakładaniem masła, rosół się odlewa.

Masło czyścić tak, aby się lat kilka mogło przechowywać bez jełczenia. Do pobielanego kotła nalać tyle wody gorącéj, żeby takowa miała dwa razy większą wagę od masła, które się weń kładzie. Na wolnym ogniu ciągle tę massę mieszać, aż się masło zupełnie z wodą połączy. W tenczas zdejmuje się kocioł z ognia, i stawi się w chłodném miejscu. Gdy zastygnie masło, robi się w niém mały otwór, przy boku kotła, który się pochyla tak, żeby woda zupełnie przez ten otwór odeszła i zciekła, a masło pozostało. Woda ta będąc prawie białego koloru, pokazuje że wiele części mlecznych było w tém maśle; a że się od razu nie mogło oczyścić doskonale, to samo działanie z wodą gorącą powtarza się 3 albo 4 razy, aż się postrzeże, że woda odchodząc zupełnie jest czystą i klarowną. W tenczas się masło soli, i jak najtężéj w garnki lub fasy składa. Te fasy dobrze i starannie zakryte, trzymają się w chłodném, ale nie wilgotném miejscu, a ręczyć można, iż do lat 4-ch masło się nie zepsuje, jeśli będzie po wierzchu wodą dobrze rozsoloną zalewane (*). Do drogi brać takie masło bezpieczniéj można, niż inne. A kto tak,

(*) Woda do tego stopnia osalać się powinna, aby wrzucone w nią jajko po wierzchu pływało.

jak my Litwini, doświadczył największego niedostatku masła, po nieszczęśliwym upadku bydła w 1844 roku, ten odtąd będąc ostróżnym, nie omieszka zapasić się na lat kilka w dobre i niepsujące się masło. Biorąc zawsze na rozchód dawniejsze, można późniejsze zachowywać na wszelkie niepomyślne i nieszczęśliwe wypadki.

Sposób aby masło niegorzkniało. Wyjąwszy z bójki masło, osolić ję przed płókaniem, potém myć do czystéj wody a nigdy niezgorzknieje.

O sérach.

Séry krajowe ordynaryjne. Po zebraniu śmietany z garnków, mléko się jeszcze trzyma w ciepłéj izbie póty, aż serwatka od niego zacznie się odłączać, i na wierzchu pokazywać. Wtenczas stawią się garnki z tém mlékiem do bardzo umiarkowanie ciepłego pieca, *np.* na 40 Reaumura, albo po prostu po wyjęciu z niego chleba, tak żeby się mléko ogrzewając lekko zsiadało, bo gdy się w gorącym piecu przetopi mocno, sér będzie kruchy, sypki i niesmaczny. Tak tedy zwolna odtopiwszy twarog, wyjmuje się go z pieca i ostudza w garnkach, nie zlewając do worka, aż całkiem ostygnie, dla tego, iżby tłuste cząstki mléka jeszcze rozegrzane, nie spływały razem z serwatką. Gdy zupełnie ostygnie, zlewa się go razem ze wszystkich garnków, do jednego worka, z którego, gdy ściecze serwatka, kładzie się go na stolnicy pochyło urządzonéj, naciska się nieco deską, z razu zlekka, a potém mocniéj kilku kamieniami. Po kilku godzinach, gdy sérwatka całkiem spłynie do podstawionych na nią naczyń wyjmuje się twarog, lekko się osala, strzegąc się go tarć mocno, aby nie popsuć fladrów, a potém składa się do małych worków klinowatych, które się znowu pod-

kładają pod deskę, naciśniętą kamieniami, na kilka godzin.

NB. Kto je lubi fladrowate i łupiące się jak w blaszki, niech twarogu wcale nie osala, a nie mieszając go i nie ucierając bynajmniéj, kładnie do worków, a po wyjęciu z nich, po wierzchu séry niech osoli, albo je uwinie w płótno umaczane w tęgo osolonéj wodzie na 24 godziny. Nacieranie to solą, powtarza się razy kilka.

Czy jednym zaś, czy drugim sposobem robione séry, suszą się latem na powietrzu w cieniu, zimą w ciepłéj izbie, ale daleko od pieca, na laskach podesłanych słomą. Na słońcu bowiem, lub blizko pieca suszone, szczepią się i pękają; skrobać je trzeba i obmywać słoną wodą, ile się razy pleśń pokaże. Chroniąc zaś od much, suszyć je należy w koszach, przez które wiatr przechodzi, albo przynajmniéj przykrywać suszące się séry retczykiem lub siatką gęstą, inaczéj się bowiem robactwo w nich zagnieździć może. Przewracać też séry wypada często na coraz inny bok. Wysuszone już chcąc przechować, trzeba je oczyścić, oskrobać i układać w wielkich garnkach same, albo przekładając je suchą słomą owsianą. Można też tak upakowane naczynie z sérami, głęboko w słomę owsianą zagrzebać. Niektórzy chowają séry w życie suchém wymłóconém, jednak w niém nadto przesychają. W ogólności utrzymywać je trzeba w miejscu ani zbyt suchém, ani zbyt wilgotném, w piérwszym bowiem razie, stają się zbyt twardemi i suchemi, w drugim łatwo zgniliźnie podpadają. Gdy spleśnieją, obmyć je można serwetką, osolić mocno, a potém dobrze wysuszyć na powietrzu, na obie strony przewracając.

Séry suche, dające się łatwo krajać. Mléko, jak najlżéj odtopione, przestudziwszy nieco, odcedzić na worek; nazajutrz, gdy dobrze serwatka ściecze, wymiesić twarog, jak zwyczajnie z solą, potém robić

z niego séry, które w workach trzymać dwie pory pod prasą; po wyjęciu ułożyć je na policy, i wraz je nakryć płótnem gęstém, by się powietrze pod nie nie wkradało: w izbie, w któréj leżą, okien nie trzeba otwierać, lecz też jéj nie opalać. Codzień trzeba séry przewracać na drugą stronę, aż nim porosną na nich grzyby pleśniowe, a zapach nieco mocnym i przykrym się stanie, co po 2 lub 3 tygodniach ledwo nastąpi; wtenczas zdjąć płótno na tydzień lub trochę więcéj, by pleśń trochę oczerstwiała. Potém zaś wymyć séry w serwatce, ogrzanéj do tego stopnia, iż w niéj ledwo rękę utrzymać można; taką serwatkę dwa lub trzy razy odmieniać, póki się séry do czysta wymyją; wtenczas je znowu w téj saméj izbie porozkładać na suchych i czystych policach, wpuszczając już po trochę wolnego i świéżego powietrza, i nieokrywając sérów płótnem, dwa razy je koniecznie w dzień przewracać. Gdy się tak uwędzą, chować je w życie suchém. Godziną przed użyciem, obmywać sér w 2 lub 3 wodach gorących i dać mu obeschnąć nieco.

Gdy się sér obmywa w serwatce w czasie robienia, i w wodzie przed użyciem, nigdy go skrobać z pleśni nie trzeba nożem lub palcem, ale się go lekko dłonią ociera. Takie séry najlepiéj robić po Ś. Piotrze. Będą one suche, ale tak w środku miętkawe, że się dadzą kroić tak jak holenderskie; inaczéj robione, nadto przesychając łamią się, ale nie kroją.

Séry krajowe tłuste. Dodawszy do mléka trzecią część śmietany, albo, nie zbierając jéj wcale z garnka, rozmieszać ją dobrze z mlékiem, a odtopiwszy jak się wyżéj powiedziało o sérach prostych krajowych, postąpić dáléj zupełnie według tegoż przepisu. Albo zebrawszy ze wszystkich garnków podśmietanie, to jest substancyę tłustą, która się między mlékiem a śmietaną znajduje, odtapia się ją i tymże samym sposobem robią się séry, sypiąc sól do środka, albo nią

po wierzchu tylko osalając séry. Niektórzy lubią sypać kmin do nich.

NB. W odtapianiu, szczególnie tych sérów, wystrzegać się należy mocnego ciepła, inaczéj bowiem wiele cząstek tłustych, maślnych, rozpuściwszy się w silnym stopniu gorąca, odeszłyby z serwatką, a sér stałby się chudszym w proporcyę.

Sér Szwajcarski.

Podpuszka, która ścina słodkie mléko. N. 1. Od świéżo zarzniętego cielęcia, bierze się brzuszek, u kucharzów ślazkiem zwany, ten się wymywa doskonale, i moczy godzin 3 lub 4 w tęgim occie, potém wypłókać go trzeba w sérwatce, i natarć dobrze solą zewnątrz i wewnątrz, a rozpiąwszy nakoniec na dwóch kawałkach cienko-szczepanego drzewa, zasuszyć go jak najlepiéj i chować w suchém miejscu. Trzema lub cztérma godzinami przed odtapianiem mléka na sér, kładzie się ten brzuszek do kwaśnéj lub świeżéj sérwatki i z nią trzyma w miejscu ciepłém. Sérwatka ta zowie się podpuszką, i leje się do świéżego udoju, dla ścięcia go w twarog.

NB. Jednego brzuszka użyć można na trzy razy do zaprawiania sérwatki, trzeba go tylko za każdą razą po wyjęciu z niéj, dobrze solą natarć i rozpiąwszy zasuszyć.

Podpuszka N. 2. Brzuszek cielęcy wymywa się doskonale, i solą zewnątrz i wewnątrz wyciera; po dwóch albo trzech dniach znówu się myje i solą naciera, potém rozpiąwszy zasusza i chowa. Gdy przyjdzie do użycia, wziąć garniec mléka kwaśnego, tyleż słodkiego, zmieszać to razem, i w garnku do pieca ciepłego wstawić, żeby się sérwatka oddzieliła; tę sérwatkę zlać w osobne naczynie, i włożyć do niéj brzuszek, zostawując go tak, aż póki nie skwaśnieje sérwatka, która potém służy do zsadzania mléka na sér.

Robota samych sérów. Świeżo udojonego mléka garncy 4-ry, do którego się dodaje śmietanka zebrana z wieczornego udoju, od takiejże proporcyi mléka, stawia się w miedzianym pobielanym kociołku, na wolnym węglowym ogniu; gdy mléko będzie cokolwiek cieplejsze niż wychodzące z wymienia krowy, wlewa się do niego pół garnca podpuszki sérwatczanéj, opisanéj pod N. 2-gim, i drewnianą łopatką miesza się dopóty, póki się nie zsiądzie i nie oddzieli od sérwatki. Potém kociołek odsuwa się od ognia, sérwatka się zlewa, reszta się jéj wyciska z séra tak ostróżnie, żeby go nierozdzielać i nie gnieść, bo od tego zawisła dziurkowatość jego; wtenczas kładzie się go do formy, wysłanéj cienką zmoczoną starzyzną. Forma ta drewniana, czworogranna, 6 cali długa, a 4-ry széroka, wysoka podług woli; w spodzie jéj powinno być wywierconych 5 dziurek, przez któreby sérwatka ściekała. Złożywszy massę na tę formę, naciska się ją descułką cztéry cale grubą i kamieniami, których ciężar z początku mały, powiększa się w miarę jak sér się ulega. Trzymać tak póty, aż sér stężeje i osięknie z serwatki, co ledwo po 24-ch godzinach nastąpi; wtenczas go wyjąć, i ze wszystkich stron solą go natarć miałką, potém włożyć do koszyka takiego, przez któryby powietrze przechodziło, a muchy nie miały przystępu, codzień sér dwa razy przewracać i w piérwszych dniach solą go nacierać. Po kilku tygodniach, takowy sér ważący 2 funty, jest już wybornym do jedzenia, i nie różni się od szwajcarskiego; może się więcéj jak przez 2 lata przechowywać, byleby był trzymany w miejscu mającém cokolwiek wilgoci.

W Maju i w Czerwcu najlepiéj się udają takie séry, zimowe będą smaczne, ale nie pozorne, i nie dziurkowate (*).

(*) Robota takich sérów byłaby bardzo niekorzystną i kosztowną w zimie, gdzie mléko jest drogie, bo się go mało w téj porze udaje.

U mnie udawały się czasem takie séry, ale je robiłam z potrójnéj proporcyi mléka i śmietanki, gdyż nadto małe sérki przesychają zbytecznie. W takiém jednak zdarzeniu trzeba je obwinąć starzyzną umoczoną w piwie, a po dwóch lub trzech dniach odejdą i zmiękczeją dostatecznie.

Robiłam jeszcze ten sam sér z małą odmianą. A ta zależy na tém, iż w wigilią roboty séra, bije się ciele. Wyjęty z niego brzuszek, przemywa się natychmiast, i trochę osolony, kładzie się na 5 godzin, po czém moczy się w kwarcie wody ciepłéj i stawia w miejscu nie zimném. Nazajutrz rano, niesie się do obory wymierzony ceber od garncy 13-tu, napełniony ciepłą wodą, ta wylewa się z niego właśnie wtenczas, gdy świeży udoj ma się wlać do niego. Do udoju dodać natychmiast wodę, która była nalana na ślazek cielęcy, nie uważając na przykry jéj odor; tak stać na miejscu w oborze powinien w cebrze okrytym kożuchami dokoła, i na słońcu wystawiony, aż mléko odskoczy, co w kilka minut nastąpi przy ciągłém mieszaniu. Wtenczas przenosi się ceber do izby, gdzie 3 lub 4 kobiety, mając każda sito włosiane, postawione nad neckami, brać powinna po głębokim talerzu mléka zsiadłego z cebra na swoje sito, i na nim pociskać w dół ile możności ten twarog, aby z niego jak najstaranniéj wypędzić sérwatkę, wcale go nie trąc i nie rozgniatając (od tego bowiem zależeć będzie dziurkowatość séra). Twarog tak odłączony od serwatki, składa się do formy 2 garncowéj, wysłanéj serwetą, a mając w dnie kilka dziur, potém końce sérwety układają się na wierzch; sér naciska się deską i kamieniami, najprzód od 30 funtów, a potém ciężar się stopniami coraz powiększa. Nazajutrz wyjęty sér, osypać naokoło suchą i drobno stłuczoną solą, tyle jéj dodając, ile się jéj na nim utrzymać może, potém obwiązany w sérwecie suchéj trzyma się w izbie, odmieniając coraz

świeżą sérwetę, gdy ta zwilgotnieje; z początku to się kilka razy na dzień powtarza, potém coraz rzadziéj w miarę ustającéj potrzeby. Jeśliby się na sérze późniéj pleśń okazała, należy ją oczyścić i sér osolić na nowo, potém go na powietrzu osuszyć. Potém się już w życie przechowywać może lat ze dwa; we trzy miesiące jednak jeść się już daje.

NB. Brzuszek od cielęcia, na drugi a nawet trzeci raz służyć może, nalany ciepłą wodą, jeśli się sér nazajutrz robić będzie; na dłuższy się zaś czas przechowuje zasuszony.

Sér słodki, tłusty. Mléko słodkie niezbiérane (*), przystawiwszy do ognia lekko należy ogrzać, żeby cokolwiek było cieplejsze niż świeżutki udoj, dodać do niego podpuszki i póty z nią mieszać, aż twarog odskoczy (**); wtenczas zlać nieco sérwatkę, a sam twarog uwiązawszy w worku lub serwecie, położyć pod prassę, czyli deskę naciśniętą kamieniami; w 8 lub 10 godzin potem wyjąć, osolić po wierzchu miałką solą, lub uwinąć w chuście namoczonéj w słonéj wodzie. Do dwóch, trzech, a nawet czterech dni jedzą się te séry świeże, póki nie zjełczeją. Późniéj zaś, gdy zaczną gorzknieć zasuszają się w cieniu, obwijając je często na 24 godziny w starzyźnie słoną wodą umoczonéj, a codzień obracając je na drugą stronę. Można też séry te, gdy już są suche, okręcać na kilka godzin w płótno, umaczane w piwo, co im nadaje kolor żółtawy, miękkość wewnętrzną, i ochędóstwo powierzchowne.

(*) Kto chce mieć tłuściejszy sér może dodać śmietanki zebranéj z takiejże ilości mléka, z jakiéj się sér robi. Kto zaś woli chudszy, niech półowę śmietanki zbierze z tego mléka.

(**) Na 3 garnce mléka wziąć można pół szklanki, lub nieco więcéj podpuszki N. 1, drugiéj zaś więcéj się bierze i to mniéj kwaśnéj.

Niektórzy zaprawują te séry kminem i solą sypaną do środka.

Sér słodki kolorowany poziómkami, lub malinami zaprawiony, który szczególnie służy do Swięconego. Słodki twarog na ten sér urządza się zupełnie tak, jak na poprzedzający; gdy sérwatka z niego zupełnie pod prassą ściekać przestanie, wykłada się go na półmisek, i dodaje do niego tyle syropu malinowego, poziómkowego, lub wiśniowego, ile go potrzeba do przejęcia séra smakiem i zapachem. Wymieszać mocno i równo, a jeśliby kolor nie był piękny różowy, tedy podnieść go można dodając płynnéj kokcynelli (patrz wyżéj). Potém składa się twarog na sérwetę, na któréj dla ozdoby można poukładać, w jakie chcąc desenie, młode listki rzerzuchy, ruty, lub pietruszki; wtenczas związawszy tęgo serwetę, kładzie się ją znowu pod prassę w chłodném miejscu. W kilka godzin, najdaléj nazajutrz podawać go na stół, gdyż prędko jełczeje. Na lodzie chyba dzień lub dwa da się przechować.

Sér śmietankowy bez ognia odtapiany, który się na śniadanie podaje. Pół garnca gęstéj śmietany świéżéj, zlać należy do sérwety nowéj gęstéj, tę związać nad samą śmietaną, i natychmiast włożyć ją do jamki, czyli dołku wykopanego w ciężkiéj, czarnéj, a nie piasczystéj ziemi, na pół łokcia głęboko; na wierzchu przykryć płótnem we dwoje, żeby się do środka ziemia nie nasypała. Potém zarzucać i przykrywać dołek wybraną z niego ziemią, w ślad ją mocno uciskając i udeptując nogami, na wierzch nałożyć kamień. A po 24 godzinach wydobywa się z ostróżnością, żeby go nie łamać i nie nabrudzić ziemią. Sér najdelikatniejszy, który się tylko je na prędce, gdyż potém się psuje i gorzknieje.

Sér zielony. Utarć na tarce prostego naszego séra suchego, a potém przesiać przez sito cienkie; takiego proszku wsypać funtów 4-ry do dojniczki. Trzema

dniami pierwéj, utłukłszy w stępie chrzanowego liścia, wycisnąć z niego sok przez płótno jak najmocniéj i postawić, aby się ustał; wtenczas odlać precz wodnistość, która się na wierzchu zbierze, a sam sok gęstawy na spodzie osiadły, rozmieszać w półowie z kwartą gęstéj śmietany, i zlawszy to na tarty sér, wyrobić go i wymieszać dobrze, doprowadzając do gęstości zwyczajnego twarogu. Wtenczas dodać do téj massy 4-ry łóty utłuczonego i przez gęste sito przesianego zioła *fenum grecum*, a zakrywszy naczynie, postawić je na godzin 12 w miejscu niezbyt ciepłém, ani też chłodném. Nazajutrz, kiedy sér rozbrzękłszy przybędzie i zgęstnieje, rozrzadzić go znowu śmietaną, rozwiedzioną gęstym sokiem chrzanowym, uważając zawsze, żeby ani gęstszą, ani rzadszą nie była ta massa, jak zwyczajny twarog do sérów. Przez dni 6 trzymać ją w miejscu miernie ciepłém, mieszając codzień po dwa razy i dodając śmietany zaprawionéj chrzanowym sokiem, tyle razy, ile sér rozbrzękłszy nadto się suchym okaże. Nakoniec złożywszy go do worka, położyć pod lekką prasę, a potém nie wyjmując z worka, powiesić w cieniu na przewiew wiatru, aż zupełnie uschnie.

Niektórzy takiż sér zaprawują proszkiem z nasienia kminu polnego, albo rutą suszoną, lub też miętą kędzierzawą; ale zwyczajny zielony, znany u nas w handlu, zaprawia się *fenum grecum*.



O MLECIU MĄK I KRUP ROZMAITYCH, TUDZIEŻ O WYPIEKANIU CHLEBA I CIAST.

Ogólna uwaga o mleciu mąk. Nim się wezmie do mlecia zboża, trzeba je pierwiéj ile możności oczyścić z obcych ziarn i nasion, częścią arfowaniem i podwiewaniem, częścią pławieniem w wodzie, na któréj powierzchni zbierać się będą lekkie ziarna niepotrzebne i śmiecia, które się sitem zbierają. Ziarno zaś dobrze oczyszczone myje się na przetakach do czysta, najlepiéj na powietrzu i słońcu, w potrzebie zaś w stancyi dobrze ogrzanéj, mieszając je często i przesypując, aby prędko wyschło i nie słodniało. Zboże do mlecia przeznaczone, powinno mieć pewien stopień wilgoci, zbyt bowiem przesuszone nie tylko że mocno się pyli, przez co strata ponosi się w mące, ale rozgrzewając się bardzo pod kamieniem, przepala się; otrębie nawet rozcierając się miałko, czynią, iż nie tak piękna i czysta wychodzi mąka. Gdy zboże jest za suche ale tak czyste, iż go myć nie trzeba, jako naprzykład te, które się w jesieni, na zimowy użytek w zapas myło i potém przesuszyło doskonale, należy go dniem pierwéj przed zasypaniem do kosza, wodą odkropić i dobrze

rozmieszać, aby jednostajnie zwilżoném było. Mokrego jednak zboża mleć też nie należy, wilgotne bowiem ziarna zaledwie się rozgniatając nie dobrze się rozcierają a tém samém złą i grubę mąkę wydają, ta zaś w czasie pytlowania czepiając się, otwory pytla zatyka (*).

Młynarz powinien pilnować tego bardzo, aby nazbyt wielka ilość zboża, między kamienie młyńskie nie wpadała, zboże bowiem w wielkiéj podsypane ilości nie może być dobrze zmlete. Kamienia też wierzchniego zbyt nizko opuszczać nie należy, ani mu można nadawać zbyt chyży obrót, bo przez to mąka się przepala i złego dostaje smaku. Po piérwszém lekkiém odarciu łuski zbożowéj, wysiać ją trzeba przez przetaki, a takie zboże nazywa się u nas oszatrowane, i nierównie bielszy chleb lub ciasto wydaje niż te, które bez téj ostróżności jest zmlete.

Zboże sypie się do kosza, ztamtąd wpada między kamienie młyńskie, gdzie roztarte przechodzi do pytla, przez który się delikatnie wysiewa mąka; grubsza zaś nie mogąc przecisnąć się, wraz z otrębiami gromadzi się w piérwszéj skrzyni. Te grubsze cząstki idą napowrót do kosza, i to samo póty się powtarza, dopóki się wszystka mąka oddzieli, a tylko otrębie czyli łuska zdarta do rzeczonéj opadną skrzyni. I dla tego zdarte czyli poszrotowane zboże, 3, 4, aż do 6 i więcéj razy zasypuje się do kosza, nim się na mąkę zmiele. Jeśli młynarz na samym początku opuszcza kamień nizko, otrzymuje mąkę przednią, potém średnią, a przy końcu grubą. Można też innym sposobem mąkę grubą i delikatną otrzymać, podnosząc kamień

(*) Na świeżo okuty kamień nigdy nie trzeba sypać zboża na lepszą mąkę przeznaczonego, gdyż ta będzie miała w sobie wiele piasku i żerstwy. Lepiéj więc otarć kamień na ziarnie mielącém się dla wieprzy i ptastwa.

wierzchni wyżéj, przy piérwszém zasypaniu, a potém go opuszczając. Tym sposobem otrą się same końce ziarna i pokrywy czyli łuski, które osóbno zebrać należy i znowu potém zmleć, przez co piérwsza mąka będzie grubsza, potém przednia, a na końcu znowu gruba. Delikatność mąki zależy najwięcéj od pytla, przez gruby bowiem wraz z mąką przechodzą otrębie. Trzy są gatunki mąki żytniéj: przednia czyli pytlowa, podsitkowa i razowa. Rozgatunkowaną mąkę trzeba rozsypywać na płachty i przesuszyć w izbie, kędy jest wolny przypływ powietrza, mieszając ją często i przesypując łopatką, potém jeszcze przez sito przesiać i albo ją do worów, albo do skrzyń i beczek pakować, wkładając kilka kamieni dobrze wysuszonych w piecu; kamienie bowiem wciągają w siebie wszelką wilgoć. Cechą dobréj mąki jest: iż się rąk czepia, a ściśnięta w palcach, mocno się do nich przykleja.

Mąka pszenna. Powinna być żółtawą a nie białą. Kupując ją trzeba kosztować, czy nie czuć w niéj kwasu lub tęchliny. Robiąc ją w domu, wymytą doskonale i oszatrowaną, to jest odartą z plew pszenicę, tak samo się miele jak i żyto, i odbiera się z niéj trzy gatunki mąki: przednią czyli najdelikatniejszą, średnią i najgrubszą. Dwie te ostatnie można mieszać razem na podlejszy użytek (otrębie używają się na rozmaite użytki domowe, a mianowicie na wybranie z nich krochmalu, karmienie ptastwa i innych żywiołów, i pranie kolorowych rzeczy). Nie można z pewnością oznaczyć stosunku ilości mąki do otrębi z pewnéj miary pszenicy; zależy to najwięcéj od gatunku ziarna, jako też od sposobu jego zmlecia. I tak np. daleko więcéj otrzymuje się mąki, a mniéj otrębi, jeśli się miałko zmielą, bo w tym przypadku wiele dobrych otrębi miesza się z mąką, a tém samém mąki podlejszéj będzie więcéj; przeciwnie zaś, gdy otrębie są grubo zmlete, wtenczas wiele cząstek mącznych odchodzi w otrę-

biach, mąka też będzie delikatniejsza, ale mniéj jéj będzie. Ziarno drobne, grubą łuską pokryte, wydaje mniéj mąki, a więcéj otrębi; przeciwnie z bujnego i cienką łuską okrytego ziarna, więcéj mąki. Ziarna jednak posyłające się do młynu, powinny być ważone jako też i przyjmująca się z niego mąka i otrębie. Na upadek i pył odliczy się cokolwiek.

Mąka gryczana. Lekko grykę podsuszyć i we młynie cokolwiek z łuski otarłszy, opałać, to jest wywiać na przetakach. Znowu sypać do kosza, lekko kamień puszczając, za każdą razą wysiewać i opałać na przetakach, póty powtarzając odsypywanie do kosza, póki się całkiem łuska zniesie z gryki, i zrobią się z niéj bujne krupy; wtenczas cokolwiek kamień niżéj spuściwszy, zmleć te krupy na mąkę, która będzie wyborną na użycie stołowe. Podlejszą zaś mąkę otrzymuje się z podkrupek moczonych gryczanych, ta już nie będzie ni tak białą, ani wyda tak pulchnego ciasta.

Taż mąka robi się naprędce na użytek kuchenny z krup czystych i białych, które się tłuką w moździerzu zakrapiając je trochą wody, aby się nie zgrzały i nie spaliły. Potém sieje się mąka przez gęste sito, a pozostałe grubsze części jeszcze się tłuką póty, póki się wszystkie niewysieją.

Mąka kartoflowa, używająca się nie tylko do kuchennych przypraw, ale i za krochmal podlejszy. Opłókane dobrze kartofle, oskrobywać i tarć na tarkę, wziąć je potém na przetaki, przelewać wodą nad naczyniem, mieszając i odżymając, póki tylko biała odchodzi woda. Gdy już zacznie iść czysta i klarowna, wyrzucają się te wyżymki dla wieprzy, lub robią się krupy (obacz wyżéj). Krochmal zaś, który spływał razem z wodą do naczynia na nią podstawionego, osiada na dnie odłączywszy się zupełnie od wody. Ta się wtenczas zlewa, obróciwszy ostróżnie naczynie na bok, i na osiadły gęsto zebrany krochmal czyli mąkę, nalewa się

piérwéj mała ilość wody i ręką lub łopatką rozbija się i miesza tak długo, aż się zupełnie z wodą połączy, i tę całkowicie zabieli; wtenczas się powiększa ilość wody, zawsze kłócąc i mieszając a nakoniec przecedziwszy ją przez rzadkie sito, zostawia się ją w spoczynku, aż do opadnięcia znowu zupełnego mąki na dno, i sklarowania nad nią wody; wtenczas ją znowu z wierzchu się zlewa i czystą nalewa krochmal, i to się powtarza aż póki odlana woda, nie będzie zupełnie przezroczystą i bez żadnego koloru, a mąka zupełnie białą. Wtenczas zlewając raz ostatni wodę, trzeba lekko zsunąć ręką i spławić powierzchnią warstwę szarawą krochmalu, która się nad czystym osadem tworzy, a któryby mógł zepsuć i zabrudzić całą mąkę. Tę czystą mąkę, oswobodzoną od wody na płótno wyłożyć, które wyciskać i wykręcać póty, aż pierwsza wilgoć z mąki weń wsięknie. Wtenczas przełożywszy ją na inne suche płótno, suszyć w cieniu na powietrzu, przewracając i rozcierając komy.

Krochmal pszenny. Przemytą dobrze na przetakach pszenicę, moczy się w wodzie niezmienianéj, rzecznéj, póki nie zmiękczeje zupełnie, i roztarta w sok mleczny nie zacznie się przemieniać, co ledwo po kilku dniach nastąpi. Poczém włożywszy tę pszenicę do wora z grubego rzadkiego ale czystego płótna, rozcierać ją jak najsilniéj rękami, lub ją deptać nogami pierwéj bez wody, póki sok biały mléczny spływać będzie, który się starannie zlewa do naczynia; na wór z pszenicą nalewa się po trochu wody, ciągle go depcząc i ugniatając, zabieloną wodę odlewać do piérwszéj cedząc ją wszystką przez sito. Póty się powtarza wygniatanie pszenicy i przelewanie ją wodą, póki ta odchodzić nie będzie czystą i klarowną, a ziarno się całkiem rozgniecie i rozetrze (*). Po ustaniu się w spokojności wody

(*) Wyżymki pszenne oddają się ptastwu, krowom lub wieprzom.

krochmalnéj przez 24 godzin, gdy cały krochmal na dnie osiądzie, co poznać można po sklarowaniu się wody, odlewa się ją, albo bocznemi otworami czyli szpuntem, albo gdy ich w naczyniu nie ma, nachylając je ostróżnie na bok. Na zsiadły u spodu krochmal, nalewa się woda czysta, świéża, z nią on się miesza dobrze ręką, lub łopatką, a potém się znowu zostawia w spokojności przez 24 godziny. To się powtarza dopóty, póki woda odlana nie będzie zupełnie czystą, i niemająca obcego koloru. Po każdém zlewaniu wody, trzeba lekko zsunąć ręką warstwę szarawego krochmalu jeśli się ten nad czystym osadem zbiera. Po ostatniem obmyciu, najstaranniéj go szczególnie zbierać trzeba, inaczéj mógłby on zabrudzić cały krochmal. Mąkę zaś samą oswobodzoną z wody wybiera się na płachty, w których się wyciska z piérwszéj wilgoci, i suszy na wolném powietrzu w cieniu, gdyż od słońca żółknieje. Po fabrykach zaś, po zdjęciu warstwy szarawego krochmalu (który się osóbno suszy), lepszy w téմże naczyniu, w którém osiadł na dnie, przykrywa się płótnem grubem w kilkoro złożoném, tak aby wszędzie do powierzchni krochmalu przylegało; płótno to napawając się wilgocią, wyciąga ją z krochmalu; skoro więc przemoknie, wykręca się i na nowo na powierzchni krochmalu wyściela, póki z niego wszelkiéj wilgoci nie wyciągnie. Stężały krochmal kraja się w tabliczki, i rozkłada się na deskach, aby na wolném powietrzu wysychały w cieniu, przewracając je czasem. W kilka dni po tém wystawieniu krochmalu do suszenia, tworzy się na nim powłoka, która się za pomocą noża zdejmuje łatwo, ta się uciera na proszek i używa na podlejszy krochmal, razem z tym co się pierwéj z powierzchni osadu zdéjmował. Taki krochmal robiemy też z otrębi pszennych; te nalane wodą w naczyniu, mieszają się w niém mocno łopatką, dopóki się całkiem nie przerobią w rzadki zator, który

się w spokojności potém zostawia, aż się zacznie podejmować i nieco fermentować. W czasie tym, trzeba ponurzać na dół części na powierzchnią wypływające, żeby w zetknięciu z powietrzem nie wysychały. Skoro zaś cały zator, w górę wznoszący się, zaczyna osiadać, jest znak, że fermentacya pożądanego doszła kresu. Wtenczas więc zlewa się do worka nad naczyniem, i tak się wygniata przelewając wodą, jak się wyżéj opisało. Cały też ciąg dalszego obchodzenia się, zupełnie ten sam co przy robocie krochmalu z pszenicy moczonéj. Krochmal aby nie wymarzł z bielizny, trzeba go trochę posolić.

Mąka rumiana, mająca w potrawach podobieństwo do czekolady. Po wyjęciu chleba razowego z pieca, gdy ten jest jeszcze dosyć gorący, mąka pszenna na blasie cienko rozsypana, przypieka się aż do nabrania pięknego, złotawo-rumianego koloru. Można ją w zapas zrobić i chować w suchém miejscu, świeżo jednak uprażona mocniejszy ma zapach, bardziéj przypominający czekoladę. Blacha jednak, na któréj się praży, nie powinna być tłustą, bo się na takiéj mąka przypala do dna, czernieje i smak traci.

Krupy gryczane. Grykę nieco podsuszywszy, we młynie ją lekko z łuski otarć, opałać czyli wywiać na przetakach, i znowu sypać do kosza, lekko kamień puszczając, za każdą razą wysiewać i opałać, sypiąc do kosza, póki się nie zrobią krupy. Mniejsze od większych się oddzielają, i znowu do czysta wywiewają. Z naszéj beczki litewskiéj powinno wyjść krup, ośmin trzy mniéj więcéj (*).

Jednak wychod każdych krup, zależy najwięcéj od gatunku i dobroci ziarna.

Krupki drobne gryczane, moczonemi zwane. Grykę przewianą otłukłszy, podsiać i w cebrze wody spła-

(*) Beczka litewska ma w sobie garncy 144.

wić na przetakach, po trochu jéj na nię sypiąc zamoczyć, co na wierzch wypłynie, to odrzucać, a co będzie na dnie, zsypywać do wora, i tak czynić aż się wszystka spławi. Wtenczas te dobre ziarna, po worze rozpuścić, i związawszy na stole deskami przycisnąć, niech tak leży pod prassą godzin 12 w chłodném miejscu, żeby zczerstwiała; z prassy wyjętą wsypać do drugiego wora, i słabo go związawszy, grykę w nim rękami po wierzchu rozcierać przez wór, tak, żeby ziarno nie zlegając się, nie leżało w komach, potém wór znowu pod prassę położyć na 6 godzin, rozłożywszy w nim równo grykę. Po wyjęciu jéj z pod prassy, przeszatrowywa się ją w żarnach, lub młynie podjąwszy kamień. Przeszatrowaną przesiewa się na rzadki przetak, a co pierwszy raz pod rzeszotem będzie oddaje się ptastwu, całki zaś na rzeszocie pozostałe, znowu wywiawszy na kamień trochę niżéj opuszczony, sypią się, i dalej się tak postępuje do 6 lub 7 razy, trzymając kamień na téj już saméj mierze, aż wszystkie całki przejdą przez rzadkie sito; co pod tém sitem się zostanie to są już krupy z mąką zmieszane. Te przesiać na włosiany podsitek, drobne krupki, co wypadły z podsitka wysiać z mąki na delikatne sito, a bujniejsze, co się na niém zostały, przesiewać na łyczany podsitek; to co się na niém zostanie, są podlejsze krupy, które wywiać należy na małych neckach, a lepsze które się z niego wysiały, przecierać trzeba w rękach, i znowu wywiać, drobnych zaś krupek nie tarć w ręku, tylko je wywiać osóbno. Potém rozgatunkowane wszystkie poosóbno, przesuszać jak najdoskonaléj na wolném powietrzu. Z beczki najlepszéj gryki wziąć można mniéj więcéj krup garncy 15 do 18-tu, a najwięcéj 20, mąki około garncy 8; z podlejszéj gryki, mąki będzie więcéj a krup mniéj, posiewów też więcéj się znajdzie, i tego ziarna lekkiego, co się spławiło na wodzie.

Krupy gryczane żelaznemi zwane. Nasypawszy gryki w wór, i zawiązawszy ją lekko, póty gotować w wodzie, aż zupełnie zmięknie, wtenczas ją rozłożywszy na obrusy ochłodzić, i zaraz w piecu wysuszyć, aby nie kwaśniała, poczém zlekka w żarnach opędzić łuskę i krupy wywiać (*), a jeśliby się na nich jeszcze łuska trzymała, powtórzyć mlecie w żarnach i wywiewanie.

Krupy jęczmienne proste. Ususzywszy jęczmień, przedziera się go zlekka razy dwa, we młynie lub żarnach, za każdą razą oczyszczając krupy z plew, i oddzielając drobniejsze od grubych; z beczki ważącéj pudów 18 dobrego jęczmienia, wyjść może krup koło ośmin 5, z samego zaś odbornego czyli czołowego jęczmienia, mieć można do 6 ośmin krup takich.

Krupy jęczmienne otłukane. Oczyściwszy jęczmień z obcych mu ziarn, tłuc go susząc w stępie, skrapiając nieco wodą, przesuszyć go potém na słońcu lub w stancyi, opałać, to jest wywiać, i znowu tłuc aż łuska ze wszystkiém zejdzie. Wtenczas dosuszywszy dobrze, mleć we młynie lub żarnach, i wysiewać z mąki na przetakach, a krupy potém rozgatunkowane, znowu przesuszyć. To rozgatunkowanie robi się przesiewając je coraz na gęściejszy przetak, a na końcu na podsitek; te co z niego wypadną, będą już najdrobniejsze, inne stopniami odłączać. Drobność też krup zależeć będzie od opuszczenia cokolwiek niżéj kamienia młyńskiego. Z beczki jęczmienia wychodzi ośmin 4-ry i kilka garncy krup.

Jęczmienne zieleńcowe. Z niezupełnie dojrzałego jęczmienia, robią się te krupy zupełnie tak, jak otłukane, z tą tylko różnicą, iż się jęczmień zaparza w worze, jak na żelazne krupy grykę.

Perłowe krupy. Tak samo się robią jak otłukane, a nadanie im okrągłego kształtu, zależy od umiejętno-

(*) W stępie tłuc można.

ści młynarza, a nawet od urządzenia młynu. Tylko się na nie bierze najlepszy i najbujniejszy jęczmień.

Pęcak jęczmienny. Bierze się na to jęczmień surowy i z niego plewy w stępie się otłukują, ziarno całe zostawując. Potém wywiewają się lub opałają na neckach po wysuszeniu i wysiewają na przetakach. Mało pęcaku ubywa w proporcyę wziętego jęczmienia.

Krupy pszenne. Pszenicę nie zupełnie dojrzałą żnie się, okłaca piérwsze i bujniejsze z niéj ziarno, a ususzywszy go w piecu, tłucze się w stępach i wywiewa na przetakach, tak, aby same czyste ziarno się zostało. Po tém oszatrowaniu piérwszém, we młynie lub żarnach, drze się pszenica na krupy, a te przez wysiewanie na przetakach, odłączają się od mąki. Oddzielają się bujne krupy od drobnych przez wysiewanie na rozmaitéj rzadkości rzeszota.

Krupy żytnie zieleńcowemi zwane. Tak samo jak pszenne, robią się z niezupełnie dojrzałego żyta, i tym zupełnie sposobem co tamte.

Jaglane krupy. Proso wysuszyć w wolnym duchu, potém zmaczając trochę, otłukiwać w stępach i neckach małych wywiać, powtarzając to pokilkakroć. Z dobréj i czystéj prosy półowa będzie jagieł.

Owsiane krupy. Niektórzy surowy owies tłuką w stępach, lub we młynie z łuski opędzają, wywiewają i przesiewają. Jednak tak zrobione krupy nie dadzą tak smacznéj i żółtéj owsianki, jak parzone, które się tak robią: owies odborny i czysty zlekka związany w worze, oparza się w wodzie, jak gryka na żelazne krupy, aż do zmiękczenia. Potém rozpostarłszy na obrusach chłodzi się i natychmiast w piecu się suszy. We młynie zwyczajnym sposobem się miele, wywiewając i przesiewając po kilka razy. Z beczki najlepszego owsa wychodzi 3½ ośmin, z podłego zaś daleko mniéj.

Krupy kartoflowe okrągłe jak sago. Zamiesiwszy

gęsto mąkę kartoflową z białkami (*), wygnieść go mocno, a rozwałkowawszy usiekać drobniutko, brać potém po trochu na przetaki pargaminowe, lub na zwyczajne sita, i póty je kaczać silnie w koło po całém sicie, nie rękami, ale samemi tylko obrótami sita, aż się staną krupy okrągłe. Wtenczas wysypawszy je na durszlak blaszany, jeszcze w nim obracać i kaczać. Drobniejsze same się z niego wysieją, a zostaną tylko bujniejsze; z tych odłączyć średnie, przez wysianie na przetak, a nadto już duże, znowu zmiesić z dodaniem nieco białek, i przerobić je na drobniejsze, razem z temi co już tak drobnè jak mąka i z zeskrobaną z sitów massą. Rozgatunkowane krupy suszą się natychmiast, rzadko rozsypane na płachtach w cieniu na wolném powietrzu, i chowają najlepiéj w szklannych słojach lub glinianych, gdyż od drewnianych nabierają częstokroć przykrego zapachu.

Krupy kartoflowe podługowate jak ryż. Tak samo zamieszane i wygniecione ciasto, przeciera się przez przetak, a będą z niego spadać podłużne krupy, które po wysuszeniu, jeszcze będąc za długie, przecierają się lekko w ręku, aby się nieco połamawszy skróciły. Oba te gatunki krup, robić zaraz po Wielkanocy, wtenczas, gdy się tyle zostaje białków, od roboty bab i innych ciast na święcone. A ponieważ najczęściéj w Wielką Sobotę nie staje na to czasu i ochoty, można więc przez dni kilka przechować te białka na lodzie, w naczyniu glinianém dobrze obwiązaném.

Krupy różane. Od listków kwiatu różanego oberwać żółte niższe końce, a same różowe usiekać mocno, dodając potém potrochę, mąki kartoflowéj i białek i ucierać w makotrze. Gdy ciastó się zrobi gęste, wyłożyć

(*) Kto nie chce na te krupy tyle jaj poświęcić, może zamiast białek brać młodziwo, czyli piérwszą gęstą siarę, znajdującą się w wymieniu krowy, zaraz po jéj ocieleniu.

go na stolnicę rozwałkować i daléj tak zupełnie postępować, jak się powiedziało o krupach kartoflowych okrągłych.

Z takich krupek robi się melszpejz na parze, albo się gotują w mléku z cukrem.

Krupy kartoflowe całkowe. Kartoflę przemytą, tarć na tarce, do przetaka, na nią zaraz nalewać wody i póty ją płókać, zmieniając ciągle wodę, aż ta zupełnie czystą odchodzić będzie. Z téj wody zaprawionéj mąką, robi się krochmal. A gęszcz oswobodzony od części krochmalnych wyciska się mocno w rękach, i takiemi komami na blasie do pieca się kładzie. Gdy nazajutrz dostatecznie wyschnie, brać ją do stępy i otłukiwać zlekka, potém krupki te opałać czyli wywiać zlekka w neckach małych, przesiać z mąki, a rozgatunkowane trzymać w miejscu chłodném lecz suchém.

Z tych krupek robi się melszpejz, który się piérwéj mocno zaparza masłem i mlékiem aż do zupełnego rozbrzęknięcia krup, a potém, z dodaniem żółtków i piany białkowéj w piecu się zapieka.

O wypiekaniu chleba. Zakwas obudza w cieście fermentacyę, w czasie któréj rozwijające się bęble powietrzne, wzdymają ciasto, robią je lekkiém i dziurkowatém. Zakwas, nic innego nie jest jak ciasto zostawione na ścianach dzieży, po ostatniém pieczywie (*). Dzieża ta nigdy przeto się nie myje, ale tylko utrzymuje się czysto, przez najszczelniejsze zakrywanie jéj płótném i drewnianą nakrywką, a tak i pył się w nią nie wkrada i zakwas nie wytycha. Przez odmianę zaś ciasta przy każdém pieczywie, korupcya żadna w nią wpaść nie może. Miejsce nawet, w którém się dzieża trzyma, powinno być suche i czyste mające powietrze,

(*) Kto lubi chléb kwaśniejszy, ten może jeszcze oprócz ciasta, trzymającego się ścian dzieży, zostawić go w niéj kawałek wielkości gęsiego jaja.

gniłe bowiem wyziewy psułyby robotę chléba. Dzieży chlebnéj na żaden inny użytek brać nie należy.

Z wieczora sypie się do dzieży trzecią część, albo półowę mąki przéznaczonéj na pieczywo chléba (ta się wprzód przez noc całą przy ciepłym piecu rozesłaną cienko na stole trzyma dla wyschnięcia), i zarabia się wodą miękką letnią na 25° Reaumera, albo serwatką, albo nareszcie mlékiem kwaśném zleconém (*). Po dostateczném rozbiciu i wymieszaniu téj roszczyny, zasypuje się ją zlekka mąką, nakrywa się ją dobrze i zostawia w ciepłém miejscu do przyszłego poranku, dla ukwaśnienia. Takowa rozczyna powinna być wolna i nieco rzadkawa, z grubszéj jednak mąki, ma być gęstsza i tęższa niż z mąki pytlowéj. Nazajutrz rozczyna, jeśli tylko nie w zimném stała miejscu, a zakwas był dobry, cała się podejmuje i po wierzchu nasypaną mąkę przejmuje, co znakiem jest, iż dosyć fermentowała. Wówczas dodaje się pozostała mąka i z letnią wodą, w gęste jak zwyczajnie na chléb zarabia się ciasto (**). Wygniata się je, przewraca i miesi szybko, to jest nie więcéj jak pół godziny; dłuższe bowiem jego wyrabianie wstrzymuje fermentacyę. Kiedy ciasto jest ciągłe i do rąk już nie lgnie, znak, że dobrze wyrobione. Tak przygotowane, zostawia się w dzieży póki się nie podejmuje co zazwyczaj w 1½ lub 2 godzinach się stanie, jeśli miejce jest ciepłe i dzieża dobrze okryta. Wtenczas wyrabiają się bułki na stol-

(*) Każdy płyn takowy nie powinien być przegotowany, ale tylko zlecony do 25° Reaumera, to jest tak, żeby w nim rękę utrzymać można było. Zbyt gorąca woda zaparza ciasto, i psuje na długi czas dzieżę, to jest zakwas chlebowy. Zimną zaś lejąc wodę, wstrzymuje się fermentacya, a przez to chléb się robi ciężki i kleisty. Kto już bierze serwatkę lub mléko, musi go zawsze używać, bo dzieża nie lubi odmian i przez nie się psuje.

(**) Co się tycze ilości wody do rozczynu i zarabiania ciasta potrzebnéj, trudno ją dokładnie oznaczyć: bo ilość jéj zależeć będzie

nicy, i albo się je zaraz wrzuca do zimnéj wody (*), w któréj będą leżeć na dnie aż podejdą, a gdy wypłyną na wierzch, sadzą się do pieca; albo się je na tejże stolnicy trzyma w cieple nakrywszy, osobliwie w porze zimowéj, lekkiém płótnem, w chłodzie bowiem trzymane nie dość się podnoszą, a wypieczony z nich chléb jest słodkawy, zakalisty, skórka łatwo od środka odstaje. Żeby ciasto jak należy podniosło się i wyrobiło, do tego pół godziny, 3 kwadransów, a niekiedy dłuższego potrzeba czasu. W czém jednak wielkiéj baczności potrzeba przyłożyć, gdyż jeśli bułki mało wyrosną, będą ciężkie i zagęszczone, a jeśli przeciwnie zbyt się podniósłszy, bardziéj już w piecu rosnąć nie mogą, opadają w nim i wydadzą chléb zakalisty. W takim już razie wypada dodać świeżéj mąki, z nią wygnieść ciasto nanowo na stolnicy. Przed samém sadzeniem chléba do pieca, oblać go wodą gorącą, ogładzić powierzchnią jego tąż wodą, a włożywszy na łopatę posypaną mąką, zsuwać z niéj bułki na posadzkę pieca, dobrze pierwiéj wymiecioną i wyczyszczoną. Bułki zaś które w zimnéj wodzie podchodziły, nie powinny być gorącą wodą oblewane, bo się i w zimnéj dostatecznie ogładziły. Sposób ten jest tém dogodniéjszy, iż żadnéj wątpliwości nie zostawia co do czasu i miary podchodzenia chleba: jak tylko on się wydobył na powierzchnią wody, czas jest sadzenia go do pieca. Przy sadzeniu chléba pytlowego, temperatura pieca

---

od gatunku i suchości mąki. Uwaga więc i doświadczenie tém kierować powinny. To tylko pewna, iż przedana ilość wody, wyda chléb zakalcowy i czarny, nadto zaś uszczuplona, zrobi chléb ciężki, do trawienia trudny i niesmaczny. Mniéj więcéj jednak na 13 garncy mąki, z któréj bierze się połowa na rozczynienie, leje się na też rozczynienie 3 garnce wody, prócz tego na rozwilżenie zakwasu jeszcze kwart dwie lub trzy.

(*) Woda ta nie powinna być, ani cieplejszą, ani zimniejszą jak jest latem w rzece.

około 60° Reaumera wynosić powinna. Na chléb zaś razowy daleko ma być cieplejsza. Piec wtenczas palić można, gdy chléb się kończy miesić. Wierzch zaś i spód pieca jednostajnie ogrzane być powinny. Jeśliby które z nich za nadto były gorące, tedy otwieranie luftów i odgaszanie zmoczonym wienikiem, użytemi być powinny. Probując zaś piec, sypie się weń garść mąki; jeśli ta, białości swéj długo nie traci, albo też za nadto prędko czerwienieje, to dowodzi nadto mocnego lub nadto słabego ogrzania; ale jeśli po niejakim czasie, mąka brunatny kolor przyjmuje, znak, że piec jest w miarę wypalony. Po wsadzeniu chléba, trzeba lufty pozamykać, żeby wilgoć nie wychodziła. Czasu też trzymania chléba w piecu oznaczyć nie podobna, większe bułki dłużéj potrzebują w nim siedzieć, niż małe; bochen ważący *np.* 12 funtów, półtrzeci, do trzech godzin na wypieczenie się potrzebuje, funtowy zaś tylko 3-ch kwadransów. Dla przekonania się zaś czy chléb dostatecznie jest wypieczony, po wyjęciu z pieca, średniemi sustawami palców uderza się w spodnią skórkę, a jeśli wydaję dźwięk, znakiem jest, że już gotowy; albo, gdy przyłożona bułka do nosa, nie piecze go, znać, że wilgoć z niéj już wyparowała. Przy wydobyciu z pieca chléb się znowu zlewa zimną wodą, i jeszcze raz na chwilę sadza się do pieca, co mu kolor żywy i połysk nada. Wyjęty chléb z pieca nie powinien być mocno rzucany, ani uderzony, ani czém naciśnięty. Bułki kładą się jednym końcem na stole, a drugim opierają na wyższéj nieco łacie, tak, aby równie ze spodu jak z góry ostygały. Przed zupełném ostygnięciem wynoszone być nie powinny w miejsca zbyt chłodne lub wilgotne. Świéżo zaś upieczony chléb, i tylko co z pieca wyjęty, nie ma się wnosić do izb, gdzie ludzie mieszkają, a tém bardziéj śpią, bo wyziewy z niego są dla zdrowia szkodliwe; jeść też świeżo upieczony i jeszcże ciepły, bardzo jest nie zdrowo.

Chcąc mieć chléb bielszy, trzeba nań brać żyto nie zupełnie przejrzałe, to jest takie które się zowie zielonawe; także z gruntów borowych i lekkich, a nie zaś z tęgich i gleistych. Przemywać je zaś najlepiéj w jesieni w suche dni i pogodne, potém w fasach lub kadziach przechowywać dobrze wysuszone, bo zimą myte często przesłodnieje, dla tego że prędko wyschnąć w izbach nie może: żyto przed zmieleniem nie powinno być oszatrowane. Proporcyi wychodu chleba z mąki oznaczyć z pewnością nie podobna, dla rozmaitych okoliczności, które wagę jego powiększają lub zmniejszają; jednak funt mąki pospolicie daje 2 funty ciasta, 1 zaś funt ciasta daje trzy ćwierci funta chleba dobrze wypieczonego. Ze 40 więc funtów mąki powinno być mniéj więcéj 60 funtow chleba. Kto nie może używać otrębi dla żywiołów jakich, może ich używać, dodając cały z nich wyciągnięty wigor do chleba, co wagę jego znacznie powiększa, następnym sposobem: zalać trzeba otrębie gorącą wodą, a rózkłóciwszy je gotować czas niejaki, potém je przez sito przecedziwszy, na téj wodzie chléb rozczyniać.

NB. Zdarza się często, iż dzieża, to jest zakwas się psuje tak, że pomimo wszelkiego starania, chléb się wypieka ciemny, ciężki i zakalcowaty. U nas naprawują dzieżę następnym sposobem: przewracają ją dnem do góry, i to dno zlewają wrzącą wodą, wewnątrz zaś wycierają ją wskróś główkami cébuli i solą, potém spłókują letnią wodą, i rozczyniają potém chléb zwyczajnym sposobem, na świéżym zakwasie.

Chléb z kartoflami. Kartofle surowe myją się i oskrobywują z łuski; wtenczas się mocno rozgotowywują na papkę, ta wystudza się tak, aby w niéj rękę utrzymać można było, i trze się na przetakach do dzieży, w któréj chléb ma się robić. W niéj bez dodania wody, zamieszywa się 3-cią częścią mąki, mającéj służyć do pieczywa; mieszając, nie trzeba nawet zamaczać

rąk w wodzie. Gdy się ciasto wyrobi, zakrywa się go dobrze i dzieżę trzyma w cieple przez noc całą i trochę dłużéj. Nazajutrz dosypywać mąki, tyle ile jéj trzeba do zwyczajnéj gęstości chleba, wody nic nie dodając, miesić prędko a silno; jak zacznie ciasto się ciągnąć i odstawać od rąk, znak że dosyć go już miesić; wtenczas dać mu podejść przez 3 lub 4 godziny, zaglądając często w dzieżę, by nadto się nie przefermentowało. Gdy dostatecznie się podejmie, robić z niego bułki na stolnicy, które gdy się podniosą nieco, sadzić do pieca, nie oblewając wodą, jak zwyczajnie się robi, bo by się te bułki rozpłynęły. Zresztą, piec powinien być nieco napalony, jak na chléb zwyczajny, w nim też dłużéj zostawać ten chléb powinien. Kartofli na wagę bierze się półowę tyle, ile mąki żytniéj, albo po równéj części jednéj i drugiéj, a nawet w potrzebie nagłéj 2 lub 3 razy tyle, ile tamtéj.

Soli i kminu dodać można, dla podniesienia smaku chleba.

Inny sposób pieczenia tegoż chléba z kartofli. Na pud żytniéj mąki bierze się ośminę kartofli, dobrze obmytych; jedną półowę, to jest szesnastkę, uciera się surową na tarkę, i zlewa się z niéj wodę z krochmalnym osadem (*). Drugą zaś półowę ugotowaną odbiera się i tłucze się w stępie tak mocno, aby się na massę przerobiła, i wszelkich kawałków i gruzołów się pozbyła. Wtenczas obie kartofle, surową i gotowaną złączyć razem, dodać do nich 3-cią część mąki przeznaczonéj na to pieczywo i 3 do 4 kwart wody ciepłéj, ale nie gorącéj, z którą wymieszawszy i rozbiwszy dobrze rozczynę, postawić ją na godzin 16 lub 18 w cieple pod nakryciem, aby ukwaśniała i fermentować za-

(*) Z tego osadu wyrabia się za każdą razą więcéj pół kwarty krochmalu (obacz niżéj o wyrabianiu jego).

częła. Wtenczas wsypawszy resztę odważonéj mąki, wymiesić ciasto dostatecznie, a gdy od rąk odstawać już będzie, znowu na godzinę lub dwie w cieple postawić pod nakryciem, zaglądając często aby się nadto nie fermentowało. Gdy się w miarę ciasto podmiesie, robić z niego chléb zwyczajnym sposobem. Inni pieką tymże sposobem chléb z saméj surowéj kartofli, zawsze odlewając z niego wodnistość, dla tego, aby na to miejsce dodać wody ciepłéj, bez czegoby nie prędko fermentacya nastała. Chléb kartoflowy do ukwaszenia i podejścia daleko więcéj czasu potrzebuje, niż zwyczajny żytni.

Suchary żytnie kruche na post. Do 4-ch garncy mąki owsianéj, wlać do dzieży trzy garnce wody ciepłéj, ale nie gorącéj, niech tak pod nakry noc całą aby trochę ukwaśniała rozcz cedzi się ona przez przetak, i jak na c zamieszywa mąką żytnią pytlowaną, d lub 4-tą część pszennéj dodało; na tę może, mniéj więcéj 6 do 8 garncy téj m Ciasto się miesi, po dodaniu do niego drożdży, i stawia pod nakryciem do podchodu, co we 2 lub we 3 godziny nastąpić może, według mocy drożdży. Wtenczas się robią z niego małe bułeczki, i gdy podejdą na stolnicy, pieką się jak chléb zwyczajny, króciéj je tylko od chleba trzymając w piecu. Po wyjęciu, gdy ochłodną, rozkrajać je na pół, jak każde sucharki i każdą środkową stronę pokrapiać zlekka piwem, osypywać solą z kminem, potém na blasie raz jeszcze wstawić te suchary do pieca wolniejszego niż pierwszą razą, tak, aby uschły a nie popaliły się. Takie suchary są bardzo kruche i smaczne, jedzą je w post z piwem i oliwą. W ciepłém i suchém miejscu trzymając nie daleko pieca, przez kilka tygodni nie tracą swéj kruchości, w wilgoci i zimnie odchodzą i smak tracą. Na te suchary trze-

ba mieć dzieżę małą osóbną, bo gdy się w chlebnéj pieką, chléb się po nich kilka razy zepsuje.

Przepisy pieczenia ciast rozmaitych, a mianowicie Wielkanocnych.

Babek pieczenie, informacya ogólna.

Drożdżowym babkom daje się zazwyczaj 3 razy podchodzić: 1-szy raz rozczyniwszy mąkę z mlékiem i drożdżami, stawia się na minut 10 lub 15, żeby się tylko cokolwiek ruszyła; 2-gi raz po dodaniu masła i innych ingredyencyi i po najdoskonalszém wybiciu ciasta, i ucieraniu w jedną stronę; gdy to od naczynia już odstawać będzie, stawia się już znowu do podchodu, ale tą razą daleko już dłużéj, tak żeby ciasto we dwoje przybyło: 3-ci raz, przelane już do formy, któréj się tylko czwartą część napełnia, powinno wyrość więcéj jak we dwoje, prawie w półtrzecia.* Mąka powinna być doskonale wysuszona i ogrzana. Miéjsce w którém podchodzi, ma być ciepłe ale nie gorące. Formy zaś na baby, albo się robią umyślnie miedziane lub blaszane, nieco węższe udołu niż u góry, i opatrzone rączką, albo też wyklejają się z 2 arkuszy papieru, jeden na drugim położonych, stosując ich wielkość do rądla, w który mają być wstawione. Dno tych form takoż papierem szczelnie oklejone być powinno; wewnątrz masłem wysmarowane i bułką tartą osypane. Stawić babki do pieca cokolwiek cieplejszego jak na bułki; godzinę w nim albo nieco więcéj siedzieć powinny. W sadzeniu zaś tego się najwięcéj wystrzegać trzeba, żeby nie strząść i nie zruszyć podrosłéj już babki. Tę uwagę i przy wyjmowaniu zachować należy, bo by niezawodnie babka osiadła. Nie wyjmować jéj z formy, aż stygnąć

zacznie. Bąbki zaś bywają próżne i dziurawe we środku wtenczas, gdy się nadto przechodzą, albo gdy część ciasta przez wierzch formy wypłynie, a zakalcowate wtenczas, gdy mało podejdą, lub gdy się strąci.

1. *Babka petinetowa.* Dla tego tak się nazywa, iż ciasto jéj bardzo przezroczyste i dziurkowate, ma niejakieś do téj tkaniny podobieństwo. Żółtków bez zarodków szklanek 2 mocno ubijać aż zbieleją, wtenczas wlać do nich mléka parzonego letniego szklankę, drożdży 3 łyżki i wszystko to razem przez sito do dojniczki przecedzić; wsypać potém mąki suchéj szklanek 3, cukru przez sito przesianego pół szklanki, i mocno to wszystko rozbiwszy, postawić pod nakryciem, w ciepłém ale nie gorącém miejscu. Gdy się cokolwiek podbije ciasto, nie dając mu się nadto przechodzić, wlać w nie masła sklarowanego letniego pół szklanki, i znowu rozbijać mocno. Wlać do formy masłem wysmarowanéj, a gdy podejdzie ciasto do tego stopnia, iż go już więcéj cokolwiek niż we dwoje przybędzie, wtenczas biorąc formę ostróżnie za rączkę, tak aby się nic nie utrzęsła, wstawić do pieca na godzinę. Piec powinien być trochę gorętszy niż na bułki (*). Wyjmując też trzeba się strzedz strząść babkę choćby najlżéj, i nie wyjmować z formy aż stygnąć zacznie, bo inaczéj opadnie, i będzie ciężką. Lejąc do formy 4 część jéj tylko napełniać, bo podrosłszy, wybieże ciasto. Babki petinetowéj trzeba najmniéj półtory proporcyi przyprawiać.

2. *Babka żółtkowa.* Kwartę żółtków, drożdży kwaterkę rozbić, przez sito do dojniczki przecedzić, dodać mąki kwartę, postawić w cieple do podchodzenia, gdy się cokolwiek ruszy, wlać masła sklarowanego kubków 2, cukru kubek; ubić pianę z 15 białków, wymie-

(*) W zimny piec wstawione bąbki do zbytku wyrastając przebijają się, a nakoniec opadają.

szać to razem i zlać do formy masłem wysmarowanéj. Gdy podejdzie, piec jak poprzedzającą, dłużéj nieco trzymając w piecu.

NB. Mléka się nie leje do téj babki, chyba łyżek parę dla wypłókania naczynia, w którym się żółtka biły, przez co się razem i sito opłócze. Czwartą tylko część formy napełniać ciastem. Niektórzy dają téj babce 3 razy podchodzić, co też jéj wcale nie szkodzi. Piérwszy raz tak mało, że tylko się ruszy, 2 po dodaniu masła i cukru, nieco więcéj, to jest tak aby drugie tyle przybyło; za 3 razem dodaje się już piankę i zaraz po wymieszaniu jéj leje się do formy, w któréj 3 razy podchodzi. Jeszcze ją piec można innym sposobem, to jest bez pianki; ale zresztą taż sama proporcya, i tak samo dając jéj 3 razy podchodzić.

Inna proporcya téj babki równie dobréj, a może jeszcze delikatniejszéj, jest taka: kopę żółtków ubijać póty, aż się rodzaj jakiéjś piany zrobi; wtenczas dodać kubek przecedzony dobrych drożdży, 2 szklanki mąki; jak nieco podejdzie w cieple, dodać półtora kubka cukru, masła sklarowanego letniego pół szklanki, wybiwszy to mocno, wlać do formy, w któréj gdy wyrośnie, stawi się do pieca na godzinę.

3. *Babka drożdżowa.* Żółtków 20 i jaj całych 20, ubić z półkwarty mléka letniego, i przecedziwszy lać do 3 kwart mąki, dodać dobrych drożdży pół kubka, soli małéj łyżeczki połowę. Ubijać to wszystko razem, mocno a długo, aby nic gruzołków nie było, i postawić do podchodzenia na kwadrans, poczém wlać półkwarty masła sklarowanego, pół funta cukru sianego, rodzének garść bez pestek, migdałów gorzkich krążanych 15. Wybiwszy tę massę mocno, dać jéj piérwiéj podejść, w rądlu wybić nieco, a potém zlać do formy, i jak zwyczajnie po podejściu do pieca wstawić.

4. *Babka drożdżowa bardzo wysoka i pulchna.* Do garnca mąki wlać kwartę mléka, rozbijać mocno, po-

tém dodać przecedzonych drożdży kwaterkę i wymieszawszy, postawić w cieple pod nakryciem, aby podeszła, gdy się nieco ruszy, wlać kwartę żółtków i wybijać jak najmocniéj; gdy się już ciasto wygładzi od tego bicia, dodać 2 kwaterki masła i znowu ubijać. Nakoniec cukru funt, cynamonu, cykaty krajanéj w kostki, rodzének i migdałów drobno siekanych, gorzkich sztuk 15; z tém wszystkiém jeszcze dobrze wymieszać i wybić, i jeszcze raz postawić w cieple; gdy w dubelt ciasta przybędzie, zlać je do formy masłem wysmarowanéj. Ciasto zajmować powinno tylko czwartą część formy; gdy do tyla podrośnie, iż jéj większą połowę zajmie, wstawić do pieca na 5 kwadransów, ze zwyczajnemi ostróżnościami.

5. *Babka drożdżowa z pianą.* Do 3 kwart mąki, wlać mléka kwaterek 2, drożdży kubek, jaj całych 15, i tyleż żółtek, od których 7 białków stawi się tymczasem na zimnie; po mocném ubiciu tego ciasta, stawia się je w cieple; jak się cokolwiek ruszy, dodaje do niego: masła sklarowanego kwaterek 2, cukru pół funta, migdałów słodkich drobniutko siekanych półtora kubka, pół kubka gorzkich, rodzének półtora kubka; po mocném wybiciu, znowu do podchodu postawić. Gdy już drugie tyle ciasta przybędzie, wlać w nie pianę ubitą z pozostałych 7 białków, a wymieszawszy dobrze, zlać do formy wysmarowanéj, a po podejściu piec jak poprzedzającą.

6. *Babka inna drożdżowa.* Wziąć duże 3 szklanki tłustego parzonego mléka, byle nie gorącego, dodać takież 3 szklanki żółtków, drożdży szklankę; do tego, po trochę wsypując, wmiesić pół garnca mąki, wybijać mocno, i postawić w cieple pod nakryciem; gdy się podejmie, dodać 2 szklanki masła sklarowanego, jeszcze pół garnca mąki, szklankę cukru, i póty wybijać aż od łopatki i naczynia odstawać będzie. Wtedy wlać do rądla, zajmując tylko mniejszą jego połowę, a gdy

w cieple stojąc podrośnie o drugie tyle, ostróżnie w piec stawić.

7. *Babka zaparzana.* Do kwarty wrzącego mléka, wsypać mąki pół garnca, ciągle mieszając aby nie było gruzołków, zakryć serwetą, i dać mu pod nią z pół godziny zesłodnieć i przestygnąć. Do letniego już dodaje się żółtków kopę, kwaterkę bardzo gęstych drożdży, gdyż wytchłe i lekkie nie podejmą téj babki. Kwaterkę masła letniego sklarowanego, mąki jeszcze półtory kwarty dodawszy i cukru pół funta, wszystko to jak najmocniéj wybijać, a nakoniec dodawszy lekko ubitą pianę z 15-tu białków; jeszcze z nią nieco pobiwszy, postawić je w cieple do powtórnego podejścia, a gdy go drugie tyle przybędzie, przelać do formy wysmarowanéj masłem i wysypanéj tartą bułką, z tém, aby téj formy tylko część 4 była napełnioną. A gdy dorośnie babka tylė, iż prawie trzy części jéj się wypełnią, wtenczas ostróżnie wstawić do pieca na godzinę.

Kto chce tę babkę mieć szafranową, niech łót jego ususzy, utrze nożem na papierze, i przesiawszy wsypie do mléka na którém się babka rozczynia.

8. *Babka czekoladowa.* Do 30 żółtków, które się utrą w makotrze, wsypać czekolady i cukru po funcie, strączek wanilli, kwaterkę mąki chlebowéj i pół kubka kartoflanéj; sypać nie razem ale po trosze, rozcierając mocno aby gruzołków nie było. Gdy się od silnego i ciągłego rozcierania ta massa podejmie i zbieleje, dodaje się do niéj pianę z pozostałych białków mocno ubitych, i lekko z nią wymieszawszy, napełnić niém trzy części formy, którą wstawić do pieca lżejszego jak na bułki.

9. *Babka migdałowa z mąką.* Funt migdałów słodkich, 20 sztuk gorzkich, oparzyć, drobno usiekać i w makotrze mocno ucierać, dodając po jednym żółtku, aż się ich 24 wbije; takoż wsypać 2 kubki cukru prze-

sianego i kubek mąki delikatnéj. Gdy od ucierania massa ta zbieleje i podniesie się, dodać na końcu tęgą pianę z pozostałych białków, wymieszać z nią lekko, ale tak jednak, żeby się ciasto z nią dobrze połączyło, i natychmiast w rądlu wysmarowanym masłem i bułką lekko osypanym, stawić do pieca nieco łzejszego jak na bułki.

Niektórzy zamiast mąki pszennéj biorą kartoflową, a wtenczas jéj mniéj się cokolwiek bierze, to jest, zamiast całego, trzy tylko ćwierci kubka. Wyjmując, trzeba się bardzo strzedz aby nie utrząść rądelka, i nie ruszać go aż babka ostygnie. Nalewając zaś do rądla, trzeba czwartą część jego zostawić nie pełną, aby babka miała w czém wyrość. Takie babki najlepiéj się wypiekają w małych i wązkich rądelkach.

10. *Babka migdałowa bez mąki.* Funt migdałów słodkich, ćwierć funta gorzkich, oparzywszy, utrzeć mocno z dodaniem ćwierci funta cukru, albo gdy kto lubi słodko, nieco więcéj; wbijać po jednemu 30 żółtków i 3 jaja w całku, ciągle ucierając. Dodać potém pianę z tych 30-tu białków, i wlać do formy masłem wysmarowanéj i pierogiem wysypanéj.

11. *Babka cytrynowa.* 3 Cytryn póty gotować, aż zmiękną do tego stopnia, iż je słomką przebić można. Strzedz się jednak aby nie popękały, i soku z siebie nie straciły. Wtenczas utrzeć je na tarce, pestki powyjmować, a gęszcz ucierać w makotrze tak, aby się skórka całkiem roztarła i zmassowała. Wbijać potem po jednemu 18 żółtków, przecisnąć to przez sito, wsypać cukru półtora kubka, a nakoniec piankę z pozostałych białków wymieszać z massą, wlawszy ją w naczynie blaszane, masłem wymazane i osypane mąką. Wreszcie wstawić do pieca takiego jak na biszkokty.

12. *Babka chlebowa.* 30 Żółtków ucierać z funtem cukru, dodać łót cynamonu, pół łóta goździków,

pół łóta badianu i mąki z chleba utartego, suchéj kwaterkę, sypiąc ją po trochę, aby się gruzołki nie formowały, również 2 łyżki pszennéj delikatnéj. Gdy zbieleje massa, pianę z pozostałych białków ubiwszy, śpiesznie ją wymieszać z massą i włożyć do rądla lub formy, wysmarowanéj masłem i mąką chlebową wysypanéj, napełniając jéj tylko 3 części, wstawić do pieca na półtory godziny.

NB. Chcąc, można dodać tabliczkę czekolady. Mąka zaś chlebowa robi się z razowego chleba, w cienkie plastry krajanego, i na blasie w lekkim piecu ususzonego; gdy się nieco podrumieni, tłucze się i przeciera.

13. *Babka gryczana naśladująca migdałową* (mniéj dobra, ale też tańsza od innéj). 2 Kubki krupek gryczanych, co najdrobniejszych, dobrze oczyszczonych, sypie się do 20 żółtków, które się z kubkiem cukru mocno ucierają; do tego dodaje się kubek gorzkich migdałów, jak najdrobniéj usiekanych, i to się uciera w makotrze aż do zbielenia i podniesienia się massy. Wtenczas dodaje się pianki z 24 białków, i w rądlu wysmarowanym masłem i mąką wysypanym, stawia się do pieca.

NB. Ledwo większą połowę rądla zajmować ciastem, gdyż to wyrasta znacznie w piecu.

14. *Babka z mąki kartoflowéj*. Tak samo się robi, i w tejże proporcyi co poprzedzająca, tylko, że się migdały gorzkie biorą po połowie ze słodkiemi. Chcąc, można jeszcze dodać z półtora łóta cynamonu, albo zamiast tego skórki cytrynowéj. Piec na tę babkę mało ma być gorętszy jak na biszkokty.

Mazurki.

1. *Mazurek drożdżowy*. Mąkę, chociażby najlepiéj była wysuszoną, na nowo wysiać i na piecu w cieple, i w samym piecu na noc postawić. Téj tedy

ki pół garnca wsypać do necki, mléka letniego trochę więcéj jak pół kwarty, drożdży dobrych kwaterkę nie pełną na 2 palce; rozbić to mocno z mąką, żeby gałek nie było, i nakrywszy w kilkoro złożonym obrusem postawić w ciepłém ale nie gorącém miejscu. Mieć już przygotowane sklarowane masło, i tego wlać kwaterkę do ciasta. Gdy się to zacznie podejmować, wybijać je mocno; potém wlać żółtków bez zarodków pół kwarty, na palec jéj niedolewając, i dodać tłuczonego cukru ćwierć funta, anyżu szczyptę i soli nieco mniéj. Wszystko to razem wybijać mocno, strzegąc się aby nieochłodło. Nakoniec wsypać jeszcze pół garnca mąki, z którą dopóty miesić i wybijać, aż od necki i rąk odstawać będzie; wtenczas dobrze nakrywszy, postawić do powtórnego podejścia; podłożyć jednak pałeczki pod nakrycie płócienne, aby ono bynajmniéj ciasta nie ucískało. Jak podejdzie, włożyć na stolnicę mąką osypanéj, strzegąc się ugniatania téj mąki, lecz tyle tylko onéj podsypując, aby ciasto do necki i rąk nie lgnęło. Pokrająć na kawałki, wywałkować nieco; potém układając je na blasie wysmarowanéj masłem i wysypanéj mąką, wyciągać je rękami jak można najcieniéj, i zachylać brzegi naokoło jakby wał robiąc; po wierzchu posmarować mazurki jajkiém (białkiem) z cukrem rozbitym, ponakalać wskróś widelcem, aby się bęble nie poformowały, i nie dając im podchodzić na blasie, natychmiast do pieca letniego na godzinę wstawić. Gdy się zaczną rumienić, nakryć je papierem. Wyjąwszy, dać ostygnąć; jeśli zaś nie wydają się dość kruche, wstawić powtórnie do pieca dla podsuszenia. Potém polukrować je i znowu do pieca wstawić, dla zasuszenia lukru.

NB. Rozczyniając to ciasto, w piecu kazać zapalić. Zamiast lukru można po wierzchu mazurków nakładać massę z migdałów utłuczonych z cukrem, a białkiem lub wodą rozprowadzoną.

2. *Mazurek królewskim zwany.* Funt masła przemytego ucierać w makotrze póki zbieleje, i wsypać weń funt jak najsuchszéj mąki, i po jednemu wbić 10 jaj, ciągle mocno ucierając; dodać pół funta cukru i bardzo drobno usiekanych migdałów garść, licząc w to i gorzkich sztuk 10. Gdy się to doskonale utrze, wlać tę massę do formy z tęgiego papieru, kwadratowéj podłużnéj, wysmarowanéj masłem i bułką wysypanéj, i wstawić do pieca nie gorętszego jak na biszkokty. Można tam z parę godzin potrzymać, aby nie tylko się upiekły ale i podsuszyły. Kto lubi słodkie ciasta, może tu cały funt cukru wsypać.

3. *Mazurek drożdżowy z pianą.* Wziąć 7 jaj całych, a od drugich 6-ciu tylko żółtka (białka zostawując na pianę), mléka letniego 2 szklanki, drożdży dobrych szklankę, mąki kwart 4, jeżeli nie jest świeżo wysuszoną, wysuszonéj zaś trochę mniéj, cukru półtora kubka; wszystko to mocno ubiwszy postawić w cieple. Gdy ciasto podejdzie, wlać półtory szklanki masła letniego, ubijać mocno, aby aż od rąk odstawało; wtenczas dodawszy pianę z 6 białków, postawić w cieple pod przykryciem, dla podejścia. Skoro to nastąpi, brać kawały tego ciasta, na około pozachylać brzegi na wierzch, wyciągnąwszy wprzód jak można najcieniéj, nakłóć je gęsto widelcem, posypać rodzénkami, migdałami siekanemi i cukrem, a trzymając blachę przed lękkim ogniem, dać bardzo mało podejść mazurkom, wstawić nareszcie w piec lękki, aby się nie przypaliły; dla tego lepiéj jest drugi raz je stawić dla podsuszenia.

4. *Mazurek w wodzie zimnéj podchodzący.* Mléka ciepłego i żółtków po pół kwarty, drożdży spore półtory łyżki, zamiesić z półtrzeci funtem mąki suchéj dodać jeszcze pół kwarty masła, i wymieszać ciasto jak najlepiéj, tak żeby od rąk odstawało. Wtenczas włożyć je do serwety masłem wysmarowanéj, lekko je

w niéj zawiązać, tak aby miało gdzie rość i przybywać, i wrzucić je do cebra zimnéj wody na całą noc; gdy wypłynie na wierzch, nazajutrz raniuteńko wyjąć ciasto z serwety, od któréj odstać całkiem powinno, wyrobić je z dodaniem kubka cukru, i zostawić pod nakryciem na stolnicy aż podejdzie znowu cokolwiek, co mniéj więcéj w godzinę nastąpi; wtenczas wałkować to ciasto cieniutko, i na papierze położonym na blasie w piec bardzo wolny sadzić.

Mazurek ten, jak i wszystkie, może być albo lukrowany, po wyjściu już z pieca, albo też przed wsadzeniem suto migdałami z cukrem i rodzénkami posypany. Jeżeli od razu nie uschnie do stosownéj kruchości, można powtórnie wstawić do pieca lekkiego.

5. *Mazurek migdałowy makaronikowy.* Żółtków 12 z funtem cukru ucierać przez pół godziny, gdy się zaczną wzdymać i bieleć, dodać funt migdałów siekanych, z temi trochę potarłszy, dodać piankę z 12 białków dobrze ubitą, z nią co rychło wymieszać i zlać do formy papierowéj, którą wstawić na blasie do lekkiego pieca. Potém się lukruje i znów do pieca stawi.

6. *Migdałowy marcypanowy.* Funt migdałów z łuski obranych utłuc w możdżerzu z 4 białkami; gdy się nieco utłuką, dodać 3 ćwierci lub cały funt cukru, i z tém migdały tłuc na miazgę. Wówczas dodawszy białków tyle, aby massa nie stała się rzadką, wymieszać dobrze i w rądelku na żarze postawić, mieszając ciągle; a gdy się massa stanie gorącą, zdjąć i wyłożyć na papier cukrem osypany, zawinąć wtenże papier i póty w nim trzymać, aż zupełnie ostygnie. Wtenczas się rozwałkowywa i doprowadza do formy, jaką się chce mieć, czy to podłużny, czy kwadratowy lub owalny; i na blasie stawić do ciepłego, nie gorącego pieca. Gdy się stanie żółtawy, wyjąć go, ulukrować i na powrot do pieca wstawić.

NB. Jeżeliby się massa zdawała zbyt gęstą, a tém samém sypką, można do proporcyi kilka białków dodać, uważając wszakże aby nadto nie rozrzadzić.

Torty.

1. *Tort wiedeński.* 3 ćwierci funta masła sklarowanego, ucierać na zimno tak mocno, aż się jak piana zrobi; wtenczas wbijając po jednemu jaj 12, za każdém mocno ucierać zawsze w jedną stronę; wsypać funt cukru także nie razem, lecz po trochu go dodając; nakoniec też po niewiele sypiąc, wmieszać funt, mąki delikatnéj i ciągle mocno ucierać. Robiąc to wszystko trzeba mieć makotrę obłożoną lodem. Potém leje się ta massa do foremek papierowych, wysmarowanych masłem, i na blasie one do letniego pieca wstawiwszy, piec nie rumieniąc bynajmniéj. Po wyjęciu, przelewać te ciastka lukrem i konfiturami, kładąc jedne na drugich. Po wierzchu się lukruje. Foremki mogą być klejone, okrągłe, albo prosto sposzyte jak skrzyneczki czworogranne lub podłużne nieco.

2. *Cytrynowy.* Na każdą cytrynę bierze się 6 jaj i dwie kopiaste łyżki cukru. Cytryny rozwarzyć tak żeby w nie z łatwością słomkę wbijać było można, strzegąc się wszakże aby się nie popękały i soku nieutraciły; dla tego trzeba kolejno wyjmować te, które się ugotowały i zawijać je w serwety, grubo czém po wierzchu nakrywszy dla rozparzenia, a twardszym jeszcze dać się gotować. Gdy wszystkie dójdą, wybrać z nich pestki, a same cytryny ucierać w makotrze póty, aż się całkiem zmassują; wtenczas sypać odmierzony już cukier i żółtka po jednemu wbijać, z niemi jeszcze ucierać aż do zbielenia massy, a potém ją przez sito przefassować, i jeszcze ucierać dopóty aż się wzdymać i pienić zacznie; wtenczas dodawszy pianę tęgo ubitą z pozostałych białków, wymieszać z nią lekko i nalewać do form papierowych, wysmarowanych

niesłoném masłem; te na blasie powinny być ustawione i do lekkiego bardzo pieca wsadzone, aby nie zsuszyć i nie podrumienić tortów. Gdy po wyjęciu dobrze ostygnie, wtenczas go lukrować: czy to układając kawałki jedne na drugich przekładane galaretą lub marmeladą, czy też w jednym dużym kawale kształtnie wyrobionym olukrowawszy, stawić na stół wielkanocny.

NB. Na największy dość jest 6 cytryn.

3. *Chlebowy.* 60 żółtków ucierać z dwóma funtami cukru, łótem cynamonu, tyleż badjanu i pół łóta goździków; potém dosypywać po trochu, strzegąc się aby nie było grudek, suchéj mąki chlebowéj 2 kwaterki, filiżankę delikatnéj pszennéj. Wszystko się to przez godzinę miałko uciera w jedną stronę, a potém z dodaną od 60 białków pianą, prędko i lekko wymieszywa i zlewa w formy papierowe, masłem wymazane i chlebową mąką osypane, i do bardzo lekkiego pieca na blasie stawiać, po ostudzeniu zaś lukrować. Te dwa torty, cytrynowy i chlebowy mogą się jeden na drugim układać, dając cytrynowy na wierzch. Formy do nich można w jakie fantastyczne formy powyklejać, ale je zawsze niesłoném masłem wysmarować, nawet mąką z rzadka posypać, aby lepiéj ciasto odstawało. Lukrowanie i dekoracya od gustu zależy.

Inna zaprawa tegoż tortu. 18 żółtków, wybijać mocno, dodać potém funt cukru i ucierać jeszcze, 24 łóty utartych cienko migdałów, jedną otartą cukrem cytrynową skórkę, 10 sztuk goździków, ćwierć łóta kordymonii, pół skórki wierzchniéj pomarańczowéj miałko stłuczonéj, i trochę cykaty posiekanéj, wsypać także 24 łóty utartego i przesianego chleba razowego; utarłszy tę massę jak najdoskonaléj, dodać do niéj pianę z 18 białek, wymieszać prędko a lekko, i tak jak z poprzedzającym tortem się obejść.

Jabłeczny. Przetarłszy przez sito upieczone winne jabłka, na szklankę téj massy brać szklankę cukru i 4 białka, wszystko to razem mieszać, rozcierać i ubijać tak długo, żeby się massa jak pianka pulchną zrobiła. Wtenczas się zlewa do form papierowych ustawionych na blasie i piecze się w bardzo letnim piecu, po wyjęciu z którego kraje w jakie chcąc kawały, i stawia znowu w lekkim duchu na godzin kilka, żeby całkiem uschły, ale się zbytecznie nie podrumieniły.

Takiemi tortami dobrze jest inne przekładać, jako: wiedeńskie, chlebowe, i t. d.

Ogólne uwagi o robieniu bułek. Proporcya zaprawy bułek nie koniecznie ma być pewna i nieżmienna, można ją owszem odmieniać według fantazyi, co do ilości masła, jaj i cukru. Tylko zawsze uważać pilnie należy, aby ciasto nie było zbyt rzadkie, bo się bułki rozpłyną i będą płaskie, niepozorne, ani też zagęszczone, gdyż pirog będzie ciężki niesmaczny i prędko czerstwiejący, chyba że w takim razie dobrze mu się da podejść w bułce, co nada więcéj pulchności i nozdrowatości ciastu. Mąka, z któréj się bułki robią, ma być jak najdoskonaléj wysuszoną i ogrzaną, inaczéj ciasto, chociażby najlepiéj zaprawione, rozrzednieje w podchodzie, i bułki zamiast rośnięcia w górę, rozpływać się po bokach będą. Miejsce, w którém podchodzą, ma być ciepłe ale nie gorące: w podchodzeniu zaś bułek najwięcéj strzedz trzeba, aby je powietrze i wiatr nie chwycił, bo się od tego poszczepią i porozpadają; trzeba je więc trzymać albo w ciepłém zamkniętém miejscu, albo pod nakryciem z płótna; dla téjże saméj przyczyny, piec po wsadzeniu do niego bułek, zakryć blachą lub deską należy. Smarować jajkiem bułki po wierzchu wtenczas tylko należy, gdy już dostatecznie podeszły, a i tak jeszcze boków naprowadzać nie trzeba, bo jaja ściskając powierzchnią

ciasta, nie dozwolą mu daléj podrastać w piecu. Przy wstawianiu do pieca strzedz się trzeba utrząśnienia, bo podrosłe bułki opaść od tego mogą. Piec nie powinien być zimny, bo się bułki nie dopieką, jeśli zaś będzie za gorący, bułki po wierzchu się tylko zapieką, skóra w nich będzie gruba i spalona, a środek surowy i ciężki. Kucharze zwykle napalają dobrze piec, i czekają minut kilkanaście aż ochłodnie, albo go chłodzą skrapiając miotłą moczoną w wodzie, równie z wierzchu jak ze spodu. Probują potém rzucając garść mąki do pieca: gdy się ta przestaje rumienić i smalić, znakiem jest, iż właśnie jest pora sadzenia do pieca bułek. Można też w dziesięć minut po wymieceniu pieca, kłaść na samym środku arkusz papieru: jeśli ten natychmiast żółknieje i brunatnym się staje, to piec jest za gorący, jeśli zaś papier schyla się i powoli żółknieje, pora jest bułki sadzić do pieca. Po dostateczném wypieczeniu bułek, wyjąć je nieutrzęsając blachy, i natychmiast położywszy na stole okryć je umoczonym w wodzie, lecz wyciśniętym obrusem; para wychodząca z wilgotnéj chusty położonéj na ciepłych bułkach, nie da twardnieć powierzchniéj ich skórce.

1. *Bułki doskonałe.* Wlać do jakiego naczynia drożdży gęstych i świeżych $1\frac{1}{2}$ szklanki, jeżeli wytchłe, to więcéj; wbić 30 jaj całkiem, dodawszy $2\frac{1}{2}$ kwarty mléka, rozbić mocno i przez sito cedząc, lać do 7 kwart jak najsuchszéj mąki, która już przynajmniéj przez dobę na ciepłym piecu wyschnąć powinna. Zmieszawszy to postawić w cieple na kwadrans, mniéj lub więcéj, aż się ciasto zacznie ruszać; wtenczas począć mocno wybijać, wsypać 3 kubki cukru, łyżeczkę z wierzchem soli, masła dystyllowanego letniego, szklanek 2, nakoniec téj saméj suchéj mąki jeszcze kwart $2\frac{1}{2}$ albo i 3, jeśliby się ciasto zdawało być rzadkiem. Za dodaniem każdéj z tych ingredyencyi, mocno, a po wsy-

paniu wreszcie mąki tak mocno i długo miesić, podrzucać, wybijać, aż ciasto od rąk i od naczynia odstawać zacznie. Wtenczas pod nakryciem nietykającém ciasta, postawić w cieple, żeby aż we troje podrosło, Gdy się zacznie pękać jegó powierzchnia, robić bułki nie wielkie, bo takie się najlepiéj wypiekają. Nie należy ich mieszáć z mąką na stolnicy, lecz tylko wysmarowawszy masłem ręce, uformować je, zgładzić i kłaść na blasie opodal jedne od drugich, i dać im dobrze na niéj podejść; gdy się już znacznie wzniosą w górę i niektóre bębelki na powierzchni ich pękać lekko zaczną, piórem umaczaném w rozbity z wodą żółtek po wierzchu osmarować, nie tykając boków; nakoniec stawić do dobrze urządzonego, nie zbyt gorącego ani też zimnego pieca, postępując w tém z ostróżnością, aby nie utrząść blachy. Piec zastawić blachą lub zasłonką, aby uchronić od przystępu świeżego powietrza lub wiatru. Gdy się już upieką, wyjąć je, nietrzęsąc bardzo, i natychmiast położywszy na stole, okryć je namoczonym w wodzie, lęcz wyciśniętym obrusem.

Jeżeli się te bułki na blasie rozchodzić i rozpływać széroko będą nie wznosząc w górę, znakiem będzie, że są za rzadkie z przyczyny nie dość wysuszonéj mąki; lepiéj zawsze ciasto zrobić nieco gęstsze, a gdy dobrze podejdzie, zrobi się pulchném przez samo podbicie. Jednak i nadto zagęszczać nie dobrze.

2. *Szafranowe.* Tak się zupełnie urządzają i pieką, jak poprzedzające, tylko z tém, iż ususzony i dobrze utarty szafran sypie się do mléka, w którém go rozwiodłszy, rozczyniać w tém pierogi; albo go się prosto sypie w proszku do ciasta, a po mocném ubiciu onego i rozmieszaniu, szafran się rozejdzie i zaprawi wszystkie jego cząstki. Niektórzy moczą też szafran w spirytusie lub wodzie, lecz to bardzo zły sposób, spirytus bowiem ściska ciasto i takie nigdy już rów-

nie pulchném nie będzie, jak to co się piecze na samém tylko mléku. Na proporcyę wzwyż wymienioną ciasta, dość łót szafranu, aby dostateczny był zapach i kolor.

3. *Zaparzane.* *Do garnca mąki bierze się jaj 15, z téj mąki kwarta zaparza się dwiemą kwaterkami i pół wrzącego mléka, i mocno się uciera i rozbija, aby nie było gruzołków, aż nieco massa ta ostygnie; wtenczas wlewają się rozbite jaja, dodaje się kubek świeżych i dobrych drożdży, i wszystko rozmieszane przecedza się przez sito. Z odmierzonéj mąki dodać tyle, aby nią dobrze zaprawić rozczynę, rozbić ją i nakrywszy w cieple postawić. Gdy się cokolwiek zacznie ruszać, wsypac resztę pozostałéj mąki, wlać potém kubek dystyllowanego masła, wsypać cukru półtora kubka, soli łyżeczkę, rozbijać i wymieszać dobrze, aż od rąk odstawać pocznie; wtenczas postawić ciasto w cieple, aby podeszło doskonale, a porobiwszy bułki, dać im wyrość jak można najlepiéj, i posmarowawszy żółtkiem wierzchy, wstawić do pieca, jak wyżéj. Takie bułki są bardzo pulchne i nie prędko czerstwieją.

4. *Bułeczki Karlzbadzkie.* Masła świeżego pół funta, ucierać dobrze w makotrze, żeby się jak śmietana białe zrobiło, żółtków 8, po jednemu wbijać ciągle mieszając. Dobrych drożdży kwaterkę, mieszać z tyląż śmietanki, i to przez sito wlać do masła z jajami, do czego po trochu dodając, wsypać półtora funta bardzo suchéj i ogrzanéj mąki, dolewając przy tém letniéj śmietanki, z któréj powinna jeszcze być cała kwaterka. A jeśliby się ciasto zdawało gęstém, jeszcze dodać śmietanki, gdyż ono powinno być lekkiém. Ubijać to jak najmocniéj i postawić w ciepłém miejscu do podejścia; potém smarując i maczając nieco ręce w maśle, robić z tego gałki wielkości jabłka leśnego i kłaść je na blasie mąką posypanéj. Rozpłaszczywszy zlekka każdy kołaczyk, włożyć weń po jednym migdale

oparzonym na środek, posmarować wierzchy białkiem z wodą, osypać suto cukrem, i postawić do podchodu w cieple, a nareszcie do pieca na pół godziny. Nie powinny się one w niém zarumienić, ale tylko złotawy przybrać kolor.

NB. Jeśliby mąka nie była jak najdoskonaléj wysuszona, to jéj więcéj trzeba dodać w proporcyę.

5. *Bułki z formy.* 3 ćwierci funta masła sklarowanego ucierać prawie na pianę, dodać ciągle mieszając 2 całe jaja i 10 żółtków bez zarodków, 2 łyżki drożdży, 6 łyżek letniego mleka, pół funta mąki, cukru mały kubeczek, migdałów siekanych słodkich i gorzkich pół kubka lub nieco więcéj, szczyptę soli. Ubijać to mocno, dać podejść, drugi raz znowu dobrze wybiwszy, zlać do formy masłem wysmarowanéj, w któréj gdy wyrosną prawie o półtrzecia razy tyle ile było ciasta, stawić do pieca ciepłejszego nieco niż na zwyczajne bułki.

Albo mąki wysuszonéj 5 kwart wziąwszy, z téj połowę rozczynić z kwartą mleka i kwaterką dobrych drożdży. Gdy nieco w cieple podejdzie, wlać półtory kwarty żółtków, kwartę masła sklarowanego, pół funta cukru, łót cynamonu i dodać resztę mąki. Za przydawaniem każdéj z tych ingredyencyj wybijać, a wreszcie po dodaniu mąki, tak mocno, żeby ciasto od rąk odstawało. Dawszy mu drugi raz podejść, daleko więcéj jak piérwszy, i ponalewawszy do form papierowych masłem namazanych, zajmując ich tylko część trzecią dać wyrość więcéj nad połowę, w końcu wstawić do pieca.

6. *Bułki postne.* Do kwarty letniéj wody dobrze posolonéj, sypie się 1 garniec mąki, dobrych drożdży kubek, lecz gdy te nie są świeże, to się ich więcéj bierze, a wybiwszy mocno ciasto, postawić je w cieple do podchodu, pod nakryciem. Gdy dobrze podrośnie, robić z niego bułeczki niewielkie, które gdy

na blasie dobrze podejdą, postawić je do pieca. Zamiast wody, rozczyniać można postne ciasto na mleku makowém.

Z tegoż ciasta robią się bułeczki z makiem, którym się jeszcze i po wierzchu posypują. Można też zamiast maku sypać nieco czarnuszki.

Jeśliby ciasto było nieco za gęste z téj proporcyi, tedy najłatwiéj go rozrzadzić letnią wodą, lub mlekiem makowém, ale to najważniejsza, żeby im dać dobrze podejść w bułkach.

1. *Ciasto do herbaty rogalami zwane.* Do 1¼ szklanki mleka letniego parzonego, leje się 3 łyżki spore dobrych drożdży, i dodawszy kwartę mąki i 10 żółtków, mocno się wybija i stawia w cieple, aby się trochę ciasto ruszyło pod nakryciem. Wtenczas się dodaje pół funta sklarowanego masła, a po dobrém wybiciu, dodawszy, jeśli trzeba, jeszcze pół kwarty mąki, stawić znowu w cieple; gdy się ciasto lepiéj jak za piérwszym razem podejmie, robią się z niéj na stolnicy wałeczki trochę mniéj niż ćwierciowe, grubsze nieco w swych środkach niż po końcach, i te spłaszczone kładą się na blasie, w formie półksiężyca lub podkowy, smarują się po wierzchu żółtkiem, nie tykając boków, i osypawszy cukrem tłuczonym, stawią się do pieca niezbyt gorącego na pół godziny.

2. *Bryosz do herbaty.* Na sporę kwartę mleka letniego wsypać garniec mąki, kwartę drożdży i 20 żółtków, mocno to ubić i postawić do podchodu; gdy się cokolwiek ciasto ruszy, wlać doń kwaterkę masła sklarowanego, soli pół łyżeczki, cukru kubek, a po powtórném mocném ubiciu, znowu dać podejść ciastu. Gdy prawie we troje przybędzie, wyłożyć go na stolnicę, i wałkować na niéj po trzy jednostajnéj długości i grubości wałki, te splatają się razem, kładąc zawsze na wierzch ten koniec, który jest na spodzie, pierwéj z prawéj, potém z lewéj go biorąc, tak zupełnie jak się spła-

tają włosy. Gdy plecionka cała się ułoży, kładzie się ją na blasie posypanéj mąką, smaruje się żółtkiem z wodą, potém suto cukrem osypuje i migdałami siekanemi. Gdy dobrze podrośnie, sadzi się do pieca.

3. *Ciasta kruche bez drożdży do herbaty.* Zaczynając je robić, piec lekko przepalić, żeby był gotów póki się ciasto zamiesza. Do półkwarty śmietany dodać jaj 3, masła nietopionego łyżkę sporą i mąki $1\frac{1}{4}$ potém miesić póty, aż się zaczną na cieście pęcherze pokazywać, wtenczas dosypać cukru 2 spore łyżki i robić ciasteczka w formie cienkich obwarzaneczków, lub pałeczek, grubych jak mały palec, dłużyni jakiéj się podoba; poukładać na blasie, posmarować żółtkiem z wodą i wstawić do pieca tak letniego jak na biszkokty. Gdy się upieką, dać im podeschnąć.

4. *Prześniaki Wołyńskie*, bez drożdży naprędce robiące się do herbaty. Mąki ga niec zamiesić z wodą tak jak na makaron; wygniotłszy i wymiesiwszy dobrze ciasto, dodać do niego parę sporych łyżek masła nietopionego, i, jeśli kto chce, maku, z którym wymiesiwszy jeszcze, brać kawałki wielkości jabłka lesnego, to rozwałkować płasko do grubości 2 złotówki i na blasie do pieca letniego wstawić, w którym potrzymać, aż się staną kruche.

Sucharki.

1. *Sucharki czyli cwejbaki.* Mąki garncy 2, śmietanki lub mleka parzonego kwart 2, jaj 12, półtora kubka cukru, soli łyżeczkę sporą z wierzchem, masła, jeśli do śmietanki kubków 2, a jeśli do mléka 3 kubki. Drożdży kiedy świeże i gęste kwaterkę, inaczéj więcéj dodać. Na zagrzanéj śmietance rozczynić mąki połowę z dodaniem jaja i drożdży; dać nieco podejść w cieple, potém dodać masło, cukier, resztę mąki i mocno wybijać; gdy ciasto od rąk odstawać pocznie znowu dać mu podejść już dłużéj, póki się nie zacz-

nie pękać jego powierzchnia; wtenczas robić małe bułeczki na stolnicy masłem wysmarowanéj, nic mąki nie podsypując. Gdy po upieczeniu przestygną, krajać je na pół, i znowu zasuszać w lekkim piecu.

2. *Sucharki żółtkowe.* W kwarcie letniego mléka, rozczynić półtory kwarty mąki, dodać szklankę drożdży, i dać nieco podejść w cieple. Gdy się cokolwiek ruszy ciasto, wlać w nie kwartę żółtków, cukru pół funta, masła sklarowanego pół kwarty, i mąki suchéj półtora garnca. Wybijać to aż od rąk odstawać będzie; wtenczas nakrywszy, postawić w cieple, skoro podejdzie, robić małe bułeczki, maczając ręce w maśle; gdy już te podejdą na blasie, w piec wstawić. Ostudzone krajać na pół i suszyć w lekkim duchu. Takie ciasto, w suchém miejscu długo się może zachowywać. Chcąc, można pokrajane już bułeczki albo polukrować po wierzchu, albo powlec je massą z cukru, białków i migdałów.

3. *Sucharki na pianie.* 2 szklanki śmietanki parzonéj, masła szklankę 1, żółtków 15, cukru tłuczonego kubek, drożdży, jeśli świéże i gęste, kubek, jeśli przeciwnie to więcéj, mąki suchéj garniec i pół kwarty. Jak zwykle, śmietankę letnią rozczynić z trochą mąki, z dodaniem drożdży. Po lekkiém podejściu, wmieszać inne przysposobione ingredyencye, mocno wybijać, nakoniec dodać pianę od 7 białków, w pół ubitą; jeszcze dobrze ciasto ubijać i miesić, a gdy całkiem od rąk odstawać będzie, postawić do powtórnego podejścia. Poczém robić bułeczki jak wyżéj.

4. *Zaparzane.* Kwartę mąki należycie suchéj oparzyć kwartą mléka wrzącego, wycierać i wybijać mocno, żeby nie było gruzołków, aż ciasto zacznie przestygać; wtenczas wlać drożdży 2 kubki i postawić w cieple, żeby trochę podeszło; potém wlać 20 jaj w całku albo 40 żółtków bez zarodków, masła 2½ kubki, wsypać mąki kwart 4, soli łyżeczkę, kubeczek cukru, a

jeśliby ciasto za rzadkie było do robienia bułeczek, dodać jeszcze mąki; to wszystko ubijać mocno; gdy ciasto od rąk odstawać będzie, postawić je w cieple, a gdy się dobrze podniesie, rękami w maśle zmaczanemi wyciskać małe bułeczki i te kłaść na blasie, na któréj skoro podrosną sadzić w piec podobnie jak inne.

Obwarzanki żydowskie. Mąkę rozczynić letnią wodą jak najgęściéj, dodać drożdży kwaterkę na parę garncy mąki, posolić suto, wsypać czarnuszki, i dobrze ciasto wymieszać i ugnieść na stolnicy. Skoro pod nakryciem postawione na czas niejaki, dobrze podejdzie, wówczas robić obwarzanki jakiéj chcąc wielkości i grubości, utarzać one jeszcze w czarnuszkę i osuszywszy je z lekka przed ogniem na łopacie, rzucać po kilka do osolonéj wrzącéj wody, mieszając pręcikiem aby na dno nie opadły; skoro się w górę wzbiją, chwytać je tymże pręcikiem, wyjęte układać na łopatce drewnianéj, na niéj skropić obficie zimną wodą i trzymać w piecu nad duchem. Skoro obeschną, wrzucać je do czysto wymiecionego pieca, aby się upiekły.

Ciasta podobne do tych, co po cukierniach śmietankowe zowią. Bierze się półtora funta mąki, 8 łótów cukru, masła niesłonego nietopionego funt jeden, i jedno jajko; wszystko to się dobrze ugniata i wywałkowywa na zimnie, do grubości dwóch rubli jeden na drugim położonych; wtenczas foremką, czy szklanką wyciskają się małe ciasteczka, które posmarowane żółtkiem suto się po wierzchu posypują cukrem i stawią na blasie do letniego pieca, gdzie w pół godziny już się upieką, a podane do stołu póki ciepłe, są wyborne.

Można i migdałami siekanemi po wierzchu te ciasteczka posypywać.

Placek kruchy. Przesianéj mąki półtory kwarty, wymiesić na stolnicy z 7-mią jajami, funtem masła,

pół funtem cukru i trochą wody; rozwałkować to ciasto cienko, położyć na blasie osypanéj mąką, po wierzchu posmarować jajkiem rozbitém z wodą, i nałożyć jabłkami w talerzyki krajanemi, bez łuski i środków, albo śliwkami; posypać suto cukrem i upiec w letnim piecu.

Pirożki szwajcarskie z kminem. Na pięć funtów mąki bierze się kwarta i kwaterka ciepłego mléka, funt masła, cukru kubeczek, drożdży jak najlepszych 3 łyżki (jeśli są stare i wytchłe to więcéj), wybiwszy to doskonale postawić w cieple do podejścia. Potém robić małe okrągłe placki jak na sucharki, na środku których wycisnąć dołeczki, w każdą włożyć kawałek świeżego masła wielkości orzecha laskowego, posypywać solą, kminem, brzegi posmarować jajkiem.

NB. Kto chce może dodać 8 jaj do téj proporcyi ciasta.

Obwarzaneczki kruche do herbaty. Półgarnca mąki rozczynia się gęsto wodą, jak zwyczajnie na obwarzanki, dodaje się 2 jajka i 2 łyżki masła surowego miesza się do ciasta, drożdży parę łyżek, jeżeli dobre, jeżeli zaś nie świeże, to więcéj. Gdy ciasto podejdzie raz, robią się cieniutkie i niewielkie obwarzaneczki, które raz jeszcze podchodzą, potém rzucać je do wrzącéj wody, gdy na wierzch wypłyną, wyjmować, i osypawszy dobrze solą i kminem, kłaść na blachę, i stawić do pieca; po upieczeniu, powinny jeszcze w lżejszym piecu wyschnąć zupełnie.



SEKRETA DOMOWE.

Drzewo ścinać i przygotowywać do budowli na tarcice. Narzekają często, że teraźniejsze budowy nie są trwałe, a nikt nie zwraca uwagi na przyczynę tego złego, nikt się nie stara jemu zapobiedz. Najgłówniejszym warunkiem trwałości drzewa, jest stosowna pora ścinania jego, a ta jest, gdy soki z pnia ustępują i idą w ziemię w późnéj jesieni. Dla lepszego ich się pozbycia wiosną i latem, gdy drzewo ma się ścinać w jesieni jeszcze na pniu, trzeba porobić w niém tu i ówdzie nacięcia, któremiby odpływał zbytek żywicy. Pod pełnię, ścinać drzewa nie wypada, gdyż wtenczas jest jakieś krążenie soków roślinnych, a im więcéj będzie soków w drzewie, tém prędszemu zepsuciu ono ulegnie.

Robota tarcic. W robocie tarcic uważać należy, w którą stronę idzie tak nazwana lesna kresa, która się na każdym pniu na storcowym jego końcu znajduje; zakładając przeto piłę, trzeba sznity tak kierować, żeby w równym kierunku z kresą przechodziły, w przeciwnym razie deski zawsze pękać będą. Susząc tarcice, jedną od drugiéj odosobniać, układając je we czworobok, tak, żeby wiatr i powietrze koło każdéj krążąc suszyły je. Albo kiedy się je stawia na słońcu, to nie inaczéj jak storcowo, tak jak rosły w lesie.

Drzewo wkopując w ziemię zabezpieczyć od zgnicia. Roztopić 24 łóty żywicy, dodać trzy garnce oleju konopnego, 3 lub 4 laski utartéj siarki, wymieszać dobrze to wszystko i tém drzewo pomazać, które piérwéj powinno mieć powierzchnią nieco zwęgloną, to jest lekko nadpaloną na 2 linje. Można też pale w górze tąż samą żywicą czyli smołą sosnową pociągać.

Drzewo na meble i podłogi przygotowywać, aby się nie pękało. Kloce gotować w kotle, podlewając tyle wody, aby w niéj całkiem zanurzone były, potém je suszyć zwolna na powietrzu, ale pod dachem, tak, aby wiatr przewiewał, a deszcz i wilgoć nie dochodziły; albo kładą się też kloce do naczynia zakrytego, do którego para z kotła idzie, trzeba jednak, żeby ta para mogła wychodzić przez jaki otwór, inaczéj zerwałaby wierzch od naczynia, albo by je całkiem rozerwała (działanie to w kotle browaru parowego wygodnie odbyć można). Po 24 godzinném parzeniu, drzewo się zwolna wysusza na powietrzu pod dachem, a potém w izbie ciepłéj lub osieci, a pewno już się potém pękać nie będzie, szczególnie jeśli w piłowaniu go zważać się będzie na kierunek kresy storcowéj.

NB. Niektórzy zaraz po ścięciu wrzucają drzewo do wody na 6 miesięcy, ta wyciąga z niego soki i włókno ściąga.

Drzewo pod mahoń malować. Gotuje się funt brezylii czerwonéj w miękkiéj wodzie, w któréj już noc całą mokła, doda się do niéj hałunu łótów 10 i potażu 8, tém się drzewo, szczególnie dębowe pociąga raz lub 2, a po wyschnięciu lakieruje, jak się niżéj powie pod artykułem o lakierze. Albo, co jeszcze lepiéj, pociąga się tylko polityrą, patrz o polityrowaniu mebli.

2-gi sposób. Dobrze wyheblowane drzewo pociąga się następną mieszaniną. *Sanguis dragonis* łót 1, *Lingua bosis* drachmy 3, *gummi aloes* drachmę 1, zostawia się to zalawszy pół kwartą spirytusu w ciepłém

miejscu przez 5 dni; potém się przecedza i przechowywa do użytku, zatknięte dobrze.

Drzewo pod heban malować. Dodać do wody 12-tą część selwaseru i tém nacierać drzewo dobrze wyheblowane, pomexem go szlifować, dwa razy to szlifowanie powtarzając. Pół kwarty octu tęgiego z 4-ma łótami opiłków żelaznych i pół funta tłuczonego galasu wstawić na 4 godziny w naczyniu glinianém polewaném, albo w gorący popiół albo do wody, którą gotować. Dodać potém 8 łótów koperwasu zielonego i kwartę wody łótem boraksu i tyleż indygo zaprawionéj, gotować to piérwiéj zwolna, potém silniéj aż do śpienienia; tą farbą nacierać po kilkakroć drzewo, susząc je za każdą razą, a nakoniec połysk nadać skórą w tryplu utarzaną, któréj dostać łatwo można w kramach i u stolarzy. Jeśli mało będzie glansu, politurować po wierzchu można, patrz artykuł o polituvze.

Kit stolarski do zalepiania skaz i dziur w drzewie. 8 łótów wosku uskrobanego w cieńkie wiórki, zwilżyć doskonale olejkiem terpentynowym, a dodawszy pół łóta sproszkowanéj żywicy, rozpuścić to na żarze i dodać pół łóta czerwonego indiichrothu, lekko zasmażyć, i tém szpary zacierać w meblach popękanych; po wierzchu polituruje się jak niżéj opisano.

Mahoń czyścić. Najlepiéj olejem, od niego ciemnieje i nabiera pięknego lustru, tylko go piérwéj zawsze wytrzeć z pyłu suknem, żeby się brud nie wjadał w mahoń.

Lakier. Kwartę oleju lnianego smażyć przez minut 30 strzegąc, aby się nie zagotował, potém się dodaje filiżankę terpentynowego olejku. Drzewo dobrze z brudu oczyszczone, naprowadza się tym lakierem za pomocą szmaty. Po wyschnięciu téj piérwszéj warstwy, nakłada się podobnym sposobem druga, a nawet i trzecia, za każdą razą dobrze osuszając. Polerować nie trzeba, bo lakier sam z siebie będzie tęgi i błyszczący.

NB. Najważniejszym warunkiem dobroci tego la-

kieru, jest jak najdoskonalsze wysmażenie oleju, inaczéj bowiem, lakier nigdy dobrze zasychać nie będzie, a wszystko do niego lgnąc i przystając, zostawiać będzie niezatarte plamy.

Politurowanie mebli. Sprzęty domowe, tak piękne, gdy nowe i świéże, tracą przez czas i używanie, cały swój połysk i jasność. Miło więc każdéj gospodyni, gdy może często je odnawiać i odświeżać, szczególnie, gdy się to robi z małym kosztem, i bez kłopotliwego sprowadzania rzemieślników do domu. Niech więc każda, podanym tu sposobem, przygotuje sobie zapas politury, któréj w razie potrzeby użyć będzie mogła. Najlepszego szellaku stłuczonego łótów 6, zalewa się kwartą tęgiego spirytusu 3 razy pędzonego. Butelka napełniona tylko po szyjkę, zawiązuje się pęcherzem w kilku miejscach szpilką przekłótym, stawia się w piasku gorącym, lub w wodzie, którą się stopniowo ogrzewa mocno, ale nie gotuje; stan tego mocnego ogrzania przeciąga się do kilku godzin (*); gdy się tak szellak zupełnie rozpuści w spirytusie, odstawia się na bok naczynie z wodą, w któréj się rozgrzewał, a gdy ta ochłodnie, wyjmuje się z niéj butelka, i zlewa się z fuzów czysty lakier, który się przechowuje w butelkach dobrze zakorkowanych. *Albo:* chcąc robić tenże lakier z mniejszym ambarasem, nie stawić go do wody gorącéj, ale w niepełnéj a zakorkowanéj butelce, trzymać go dni kilka na piecu lub w inném gorącém miejscu, kłócąc go często, aż się całkiem szellak rozpuści i połączy ze spirytusem.

Chcąc politurować meble, trzeba je wprzódy dobrze pomexem szlifować, maczając go w oléj lniany lub oliwę (**); gdy się dawniejsza politura całkiem zniesie,

---

(*) W czasie tego ogrzania, nie wyjmując butelki z wody, trzeba ją poruszać i kłócić często, ująwszy za szyjkę.

(**) Można też starą politurę ścierać następującym sposobem: mebl

a drzewo się doskonale wyszlifuje, trzeba go mocno flanelą wycierać dla tego, aby cała oliwa w nią wsiękła, a potém już zacząć samo politurowanie, które się tak odbywa. Na kłak z wojłoku czyli lamcu pilściowego, albo też z kądzieli lub waty, nalewa się po troche politura, tę po wierzchu przykrywszy rzadką starzyzną, nacierać dobrze i równo mebl politurujący się, piérwiéj zwolna, potém coraz mocniéj i silniéj, tak, żeby politura w ślad wsiękała i prawie zasychała. Póty to powtarzać, aż połysk wydawać się będzie dostateczny.

NB. Stolarze maczają jeszcze ten kłak lekko w oliwie, ale téj nie radzę brać wiele, gdyż doświadczyłam, iż taka politura ile na pozor ładna, tyle w istocie nietrwała; bo jak oliwa się wytrze, tak i glans zniknie, a jeżeli go w części zostanie, to plamami w miejscach, gdzie mniéj było oliwy, a więcéj doszło polituryy.

Lakier do podłog. Szellaku 2 funty nalać trzema kwartami tęgiego spirytusu 3 razy pędzonego. W butli niepełnéj ale zatkanéj, często ją kłócąc i potrząsając, trzymać w cieple, najlepiéj na piecu w piasku. Jak się szellak rozpuści w spirytusie, naprowadzać za pomocą pędzla podłogę tym lakierem, tylko mocno i prędko. Jak zaschnie piérwsza warstwa, powtórzyć to pędzlowanie. Ani woskowanie, ani froterowanie takiego lustru nie nada podłodze jak ten lakier, trzyma się on na podłodze przynajmniéj trzy miesiące, późniéj znowu pociąga się ją takim lakierem, ale raz tylko, bez powtórzenia.

NB. Chcąc mieć rzadszy lakier, wlać trzeba 4 kwarty spirytusu na 2 funty szellaku.

Podłogi malowane z pokostem jak utrzymywać. Najprzód przy samém malowaniu zwracać na to wiel-

---

pokrapia się olejem, i posypuje potém gliną tłuczoną, przez muślin sianą, a potém się mocno suknem ściera aż do zniesienia polituryy.

ką baczność należy, aby pokost doskonale był wysmażony, w przeciwnym razie, nie będzie on nigdy dobrze zasychał, a farby lgnąc do obówia, prędko się zniosą; prócz tego pył i ślady niezatarte prawie na nich plamy zostawiać będą. Także pilnować tego bardzo należy, aby do takiego malowania kléj zupełnie nie był użytym (co malarze, a zwłaszcza nasi żydzi często robią dla oszczędzenia oleju); taka farba jest najnietrwalszą, prędko się znosząc i ścierając. W razie jednak gdyby i po dobrém wymalowaniu, podłoga nie tak prędko wysychała, jakby się chciało, trzeba ją po wierzchu lekko pociągnąć szpikanardowym olejkiem, wcierając go mocno kawałkiem sukna; olejek ten ściska i suszy prędko powierzchnią pokostu. Podłogę tak malowaną trzeba codziennie lekko ścierać chustą maczaną w wodzie czystéj, namydlając ją choć raz na tydzień; co kilka tygodni olejem plamy pozacierać, a nawet nim całą podłogę lekko naprowadzić za pomocą szmaty sukiennéj.

Woskowanie podłogi. Wosk się na ogniu rozpuszcza i pokrapia się nim gęsto wskróś cała podłoga. Wtenczas nałożywszy rozpalonych węgli do nizkiego wózeczka na kółkach osadzonego (*), jeden człowiek powinien go powoli przeciągać po podłodze, zatrzymując się na każdém miejscu tyle tylko, żeby nakropiony wosk rozegrzał się, ale podłoga się nie przypaliła. Drugi natychmiast ma ten roztopiony wosk, mocno suknem w podłogę wcierać, potém już się szczotkami froteruje. Codziennie się potém to froterowanie powtarzać

(*) Wozek ten czyli piecyk najprostszym jest do urządzenia. Arkusz żelaznéj blachy zachyla się ze wszech stron, brzegami do góry, tak, żeby to tworzyło jakiś rodzaj skrzynki z wysokiemi brzegami, ta skrzynka osadza się na 4-ch kołeczkach i z jednéj strony dodaje się jéj rączka czyli dyszelek, za któryby ją ciągnąć można było.

powinno, nacierając od czasu do czasu woskiem z oliwą, niżéj opisanym sposobem.

Podłogi malowane z woskiem. Kto nie ma piecyka wyżéj tu opisanego, albo czadu powstającego ztąd uniknąć nie może, niech swą podłogę pędzluje następną mieszaniną. Wosku 2 funty, potażu łótów 12, kleju stolarskiego łótów 6, mydła prostego i gummy arabskiéj takoż po łótów 6. Całą tę massę gotować należy w 2-ch garncach wody rzecznéj, aż się wszystkie materyały rozpuszczą, wtenczas ją dobrze ochłodzić, zimną już zupełnie roztarć jak najlepiéj, żeby najmniejszych gruzołków nie było. Osóbno nalać dwóma garncami wody rzecznéj kurkumy pół funta, niech tak stoi godzin 3 lub 4-ry; z początku mieszać, a potém dać się ustać, a zlawszy ostróżnie z grubszych części, dodać tę wodę do powyższéj zimnéj już massy. Gumi-guty łótów 6 dobrze sproszkowanéj na kamieniu malarskim, roztarć w miseczce z wodą miękką i dodać do massy, a zmieszawszy ją dobrze, pędzel w nią maczając, wymytą, ale już suchą podłogę, naprowadzać i malować równo. Dać potém podłodze wyschnąć przez dzień jeden lub dwa, wtenczas szczotkować mocno tak, aby się massa równo wszędzie rozeszła, potém suknem wycierać. Tak malowana podłoga będzie miała najpiękniejszy jasny żółtawy kolor. Chcąc zas malować podłogę ciemnym, prawie mahoniowym, należy brać zamiast gummi-gutty, funtów 2 terra anglica i 18 łótów minii. Wszystkie te ingredyencye najlepiéj brać w aptece sproszkowane, gdyż po domach na wsi, najczęściéj nie ma kamienia malarskiego, na którym jeśli się farby nie utrą po utłuczeniu, massa cała zepsutą będzie.

Podłogi massowanie bez koloru. Wody pół garnca, wosku 2 funty, kleju pół funta: gotować wszystko razem, a zdjąwszy dodać ćwierć funta potażu, z którym rozmieszawszy trochę przygotować. Zdjąwszy naosta-

tek dać ostygnąć, i przez cały ten czas, do zupełnego ostygnięcia rozmieszywać, aby zastygając uformowała się jedna massa.

W potrzebie użycia, bierze się kawałek massy, rozprowadza się w gorącéj wodzie, i naprowadza się po podłodze pędzlem. Naostatek poleruje się szczotkami i suknem.

Wosk do nacierania podłog. Powoskowawszy lub pomalowawszy podłogę wyżéj pomienionemi sposobami, trzeba jéj trwałość podtrzymywać, nacierając przy każdém froterowaniu następnym woskiem. Na funt rozpuszczonego wosku leje się kubek od filiżanki oliwy podłéj i olejku terpentynowego łótów 6, razem to zmassować wybijając, zlać potém do form papierowych.

Ochronne i tanie malowanie dachów z odwaru kartofli. 30 funtów kartofli obmyć, oskrobać, utarć jak najdrobniéj na tarkach, wsypać w kocioł i nalać 30 garncy wody wrzącéj, gotując jeszcze potém ciągle przez pół godziny, rozbijając miotłem; gdy przestygnie przecedzić ciepłe przez rzadkie sito do naczynia drewnianego.

Wziąść 10 funtów farby Braubrotu, namoczyć w gorącéj wodzie przez 8 dni, przecedzić i zmieszać z odwarem kartoflannym, ażeby zaś farba łatwiéj przeszła przez sito, trzeba mocno zagrzać cedzone kartofle i na sito z farbą przelewać. Dla mocniejszego koloru dodać przez sito przesianéj sadzy. Farba ta używa się do malowania w stanie gorącym, raz na grunt, drugi raz na czysto, i to w pogodzie letniéj.

Okna jasne i czyste zachowywać. Dla tego, żeby szkło nie traciło swéj jasności, nie trzeba go nigdy myć wodą, szczególnie rano lub w dzień, gdyż promienie słoneczne operując na wilgotne, nadają mu kolor mętny i mieniony, co go bardzo szpeci. Jeśli już koniecznie szyby myć potrzeba, odbyć to z wie-

czora, a rano powtórzyć wycieranie suchemi chustami. Ale lepiéj daleko miałką krédą posypawszy sukno wycierać na sucho okna, kréda powinna być przesiana, aby rysów na szkle nie robiła. Codzień zrana wycierać do sucha okna z wilgoci, która na nich z powietrza pada, a te będą zawsze czyste i jasne.

Jeśli szyby już są mętne, wraca im się jasność przez pędzlowanie z obu stron rozpuszczonym w wodzie miełem; robi to się zazwyczaj z wieczora, a nazajutrz rano wyciera się na sucho. Za granicą po wielkich miastach codzień to robią i mają jak kryształ czyste okna. Dobrze też jest wycierać pokrzywą okna z wieczora, a nazajutrz przetarć na sucho.

Okna żeby nie zamarzały. Trzeba aby okna były podwójne, pojedyncze zawsze zamarzać będą; przed mrozami wcześnie wstawiać drugie okna, bo kto późno wstawi, nigdy zupełnie od zamarznienia nie uchroni. Czynić to trzeba w dzień jasny i suchy, a w pokojach wtenczas trzeba aby nie było palono, bo gdy w nich chłodno, okna nie będą popotniałe. Między okna stawi się flaszka z szérokim otworem, z witriolium, nie zatknięta, takoż miseczkę z suchym potażem, świeżo wypalonėm wapnem, albo z prostą solą kuchenną, takoż ładunki papierowe z węglami; przed wstawieniem okna powinny być do sucha przetarte. W pierwszych zewnętrznych oknach umyślnie się szpary zostawując wcale ich nie oklejając, ale drugie wewnętrzne powinny być najszczélniéj oklejone kitem lub papierem. Tak urządzone okna nigdy zamarzać nie będą.

Okna zamarzłe odtaić na prędce. Rozpuszczoną solą w wodzie pociągać po kilka razy, to jest dopóty, aż zamroz zejdzie.

Kit szkło klejący, który nie tylko może zastąpić zwyczajny olejny do opatrzenia szyb, ale klejący wszelkie rozbite naczynie szklanne. Odtopić w bardzo lekkim piecu mleko zsiadłe kwaśne, tak żeby z niego

zrobić nie sypki i przetopiony, ale ledwo zsiadły twaróg; te po dobrém zcedzeniu serwatki, ucierać w cierlicy mocno, aż się zrobi jak młode masło; wtenczas dosypywać po trochę ucierając ciągle, pierwiéj wapna niegaszonego w delikatnym proszku, potém delikatnego piasku, biorąc po równéj połowie jednego i drugiego. Można też nie brać piasku, ale samo tylko wapno. Mléko też łatwiéj się odtapia wpuszczając weń kilka kropel octu.

Kit porcelanę i fajans klejący. W czystym eterze siarczanym rozpuszcza się gummi-copal, ile jéj się rozpuścić może, i trzyma się to w naczyniu dobrze zakorkowanym, w chłodzie. Chcąc go użyć, bierze się ile potrzeba, wymieszywa się doskonale z wodą i smaruje się brzegi naczynia mającego się kleić, a złożywszy je dobrze z sobą, obwiązać mocno i zostawić przez dni kilka, by zaschło (*).

2-gi sposób, równie dobry, który wytrzymuje ogień i ukrop. Czystą mastyxową żywicę rozpuścić w najmocniejszym spirytusie, tyle go tylko biorąc ile potrzeba do rozpuszczenia osóbno w takiejże ilości spirytusu; rozpuszcza się czysty, w wodzie rozmiękczony karuk, do którego dodaje się w równych częściach gummy galbanowéj, i gummy ammoniakowéj, tyle ich kładąc, ile rozpuścić się może w spirytusie zasyconym karukiem. Ułatwia się to rozpuszczenie trąc w kamiennym moździerzu, poczém obie mieszaniny trą się i mieszają, i razem przechowują się w szkle.

3-ci sposób. Do niezbieranego mléka wpuszcza się po kropli tęgi ocet winny; gdy się mléko zwarzy, odcisnąć serwatkę, a na pół kwarty twarogu biorąc 3 białka od jaj, ucierać mocno w makotrze. Posypawszy na stole wapna niegaszonego, ugniata się w niém powyższą massę, dopóki się nie wyrobi ciasto do klejenia

(*) Nigdy się nie rozklei, chyba spirytusu wleją.

zdatne; naczynia niém klejone, nigdy się nie rozklejają.

Hartowanie naczyń szklannych i fajansowych. Obwijać je w siano lub słomę, i kładąc w naczynie napełnione zimną, dobrze zasoloną wodą, postawić na ogniu i ogrzewać do zagotowania. Po niejakim czasie ujmować po trochu ognia, a nakoniec całkiem go zagasiwszy poczekać aż woda ochłodnie, wtenczas wydobywać z niéj naczynia; niektórzy gotują naczynia w ługu.

NB. Słona woda oddaje się razem z sianem cielętom lub krowom.

Szklanne naczynia pakować do drogi. Obwijać je sianem, cięższe naczynia kłaść na spód, lżejsze na wierzch; albo najmniejszemi, szpary między większemi zakładać, a zawsze tak szczelnie, żeby się nic nie ruszało, dobrze nawet jest zmaczać siano, którém się przekłada dla tego, aby się lepiéj zległo. W pakach górę zaznaczać, aby je wioząc lub zestawując nie przewracali. Pakując fajanse trzeba je zawsze stawiać bokiem, przekładając sianem, a nigdy się nie potłuką.

Srébro czyścić. Najdrobniéj sproszkowanéj kremortartari posypuje się na zamszę lub szmatek stargo sukna i tém srébro wyciera i czyści, a lustr się wkrótce okaże. Albo do garnca miękkiéj wody wrzucić łót kremortartarum i gotować aż się rozpuści, posypać naczynie srébrne otrębiami pszennemi, a mocząc gąbkę w tę wodę, myć nią naczynia, a potem wytrzeć czystém płótnem starém i cienkiém.

2-gi sposób. Nacisnąć jagód żurowinowych, dodać do nich drugie tyle wody i gotować w tém srébro, które się potém miałką krédą i zamszą lub suknem czyści. Pozłocie tylko szkodzą wszystkie kwasy.

3-ci sposób. Witriolu tyle dodać do wody, aby w niéj czuć się dawał; tą wodą czyścić srébro, wycierając je przytém suknem posypaném miałką krédą do sucha.

Ponieważ jednak przez częste czyszczenie, by najostróżniejsze, zawsze się trochę ściera srébra, najlepiéj więc zamaczać je na noc w zimnéj wodzie, a nazajutrz odmyć plamy i wytarć na sucho, czyszcząc je innym sposobem wtenczas tylko, skoro ostatni środek na pozbycie brudu niedostatecznym będzie.

Miedź czyścić i mosiądz. Węglem miałko utartym, albo popiołem, albo wapnem, albo wreszcie cegłą delikatnie stłuczoną nacierać po suknie lub starém płótnie i obmywać ługiem, albo gorącą brahą, albo nareszcie serwatką, potém czystą wodą wypłókać i wysuszyć na słońcu, lub wytarć do sucha; od wszelkiéj bowiem wilgoci gryszpanieją naczynia. Kréda zmieszana z siarką i zarobiona octem na gęstą papkę, używa się też do wycierania mosiędzu, i nadaje mu piękną żółtą barwę.

Cynę czyścić. Krédą i suknem w gorącym ługu, potém się wodą płócze.

Porcelanę i szkło czyścić. Potażem albo miałkim popiołem z wodą letnią, ale niezbyt gorącą, bo od niéj może pękać i rysów dostawać stołowa porcelana.

Żelazo i stal od rdzy bronić. W ogólności wszelkie tłustości bronią te metale od zardzewienia, smarować je więc oliwą, olejem lnianym lub konopnym, a mianowicie tłustością węgorzową, na słońcu dystylowaną; ta nie tylko jest prezerwatywą od rdzy, ale ją nawet znosi ze stali; trzeba nią naprowadzić miejsca zardzewiałe i ścierać ją miałko utłuczonym pomexem lub tryplą. Stal od rdzy oczyścić. Smarując rozpuszczonym winnym lagrem na godzinę, poczém wytarć suknem. Za kilkorazowém powtórzeniem rdza zniknie.

Jeszcze inny sposób oczyszczenia stali ze rdzy. Miejsce zardzewiałe posypać proszkiem kremortartari, w godzinę wytarć suchą flanelą. Za powtórzeniem kilkorazowém rdza zupełnie zniknie.

Ściany malowane i obicia czysto utrzymywać. Chcąc by były trwałe malowidła i obicia na ścianach, co drugi dzień je spylać czy miękką z długiemi włosami szczotką osadzoną na kiju, czy też pękiem piór puszystych. Gdy się jednak zabrudzą, trzeba naprzód zdmuchać pył starannie mieszkiem, a następnie środkami od białego czerstwego chleba, najlepiéj takiemi, co mają na wierzchu skorynkę, zlekka z góry na dół pociągać; ktoby nadto mocno przyciskając wycierał, albo w różne strony, bardziejby jeszcze brud wcisnął w obicia, ale zlekka i w dół pocierając, całkiem się pył zetrze.

Zwierciadło w pierwotnej piękności zachować. Strzedz się bardzo tego, by zwierciadeł nie stawić na miejscu, gdzieby promienie słoneczne na nie operowały, albo inne silne ciepło działało, bo się na nich skazy robią przez roztopienie się żywego srébra. Czyścić je zaś wódką z potażem miałko utłuczonym.

Kość słoniową lub inną pożółkłą bielić. W naczyniu glinianém, nalaném wodą, do któréj się dodaje 6-tą część niegaszonego wapna, przystawia się do ognia kość pożółkła, i dopóty się gotuje, dopóki nie wybieleje: odstawić, gdy przestygnie wybrać i polerować.

2-*gi sposób.* W zimnéj wodzie rozpuszcza się hałunu kilka łótów, poczém płyn ten zagotowawszy zdejmuje się z ognia i do gorącego wkłada się kość; po godzinie się wyjmuje i obciera wełnianym płatkiem, w którym zawinięta czas jakiś powinna leżeć.

Kit do zalepiania szpar pieca. Glina zwyczajnie zsycha się i pęka, rozczynić ją więc w wodzie słonéj, albo dodać do gliny klajstru z mąki żytniéj i popiołu część czwartą, a wymieszawszy zalepić tym kitem szpary, a nigdy się nie popękają.

Komin palący się gasić. Chociaż ten sekret w tylu był podawany księgach, doświadczywszy jednak sama

skuteczności jego, muszę umieścić w tém piśmie, które nie jest zbiorem samych tylko nowych wiadomości, ale tych, co są prawdziwie użyteczne i doświadczone. W samém paleniu się komina wsypać w otwór jego na żar lub palące się drewka garść siarki, ta zapaliwszy się, gęstym swym dymem udusi płomień w górze. Zatykanie zaś z góry komina, jak to niektórzy robią, nie jest równie bezpieczne, gdyż często bywa, iż w takim razie komin pęka się i rozsiada, a skry z niego rozlatując się po poddaszu, najokropniejszy pożar sprawują.

Sposób dobrego wecowania brzytew. Natarć pasek cyną, aby miał blask metaliczny, brzytwa pociągnięta na nim kilkanaście razy będzie najostrzejszą.

Beczki i inne naczynia stęchłe oczyszczać. Rozpuściwszy co najświeższego wapna w wodzie tak, aby się z niego gęsta płynna massa utworzyła, powlec nią ściany wewnętrzne beczki, i te wystawiać na wolne powietrze, tylko nie na wilgoć i deszcz; po kilku dniach odskrobać wapno, albo odmoczywszy wyszorować naczynie. Rzadko się zdarza, żeby tę operacyę powtarzać trzeba było.

2-gi sposób. Rozniecić wewnątrz naczynia, po wyjęciu z niego dna jednego, lekki ogień ze słomy, a gdy się miarkuje, że jedna strona naczynia ma już powierzchnię nieco zwęgloną, przewrócić je i przekocić na drugą stronę, aby ogień i tę przejął cokolwiek. Po téj operacyi wszelka zgnilizna ustąpi, pierwszy jednak sposób jest lepszy, jako niebrudzący naczynia.

Smarowidło na rzemienie. Łój wołowy lub sadło wieprzowe roztopić, zmieszać to z piątą częścią oliwy.

Ruchomość wszelką przechowywać w ziemi przez czas długi. W r. 1812, kiedy tyle familij całą swą ruchomość przez rabunek straciło, nasza następnym sposobem przechowaną została w ziemi aż do wiosny,

nie będąc wcale uszkodzoną, ani od wilgoci, ani od moli. W miejscu suchém, piasczystém, wysokiém, mającém spad wilgoci, pokopano jamy i te naokoło wyłożono brzozką, t. j. korą czyli łubami; potém się do nich sypało suche osietne żyto, a między nie, stawiano paki z bielizną, odzieniem i futrami, mając uwagę, aby też paki nigdzie bezpośrednio nie dotykały się ziemi, ale wszędzie od niéj grubo żytem oddzielone były, gdyż to ostatnie wciągając w siebie wszelką wilgoć, nie dopuszcza jéj do ruchomości, która tym sposobem więcéj roku bez uszkodzenia leżeć może. Trzeba tylko, aby przed spakowaniem była jak najlepiéj przesuszona i przesypana chmielem suchym, kamforą i pieprzem; ta uwaga szczególnie do futra się stosuje, patrz jak futra przechowywać przez lato; takie jamy pod dachem jeszcze bezpieczniéj robić można.

NB. Z żywności u nas tylko się masło w tém schowaniu zepsuło, bo straciwszy rosół wyschło i zjełczało; wędlina chociaż przeschła, była zdatną do użycia. Jeśli więc suche żyto wyciągnęło całą wilgoć z masła i z wędliny, rzecz naturalna, że jéj w bieliźnie i innéj ruchomości nie zostawiło.

2-gi sposób robienia jam takich. Kopać jamy w glinie i napełniwszy je drzewem suchém zapalić je; gdy się to na pół spali, zadusić ogień darniną, i po oczyszczeniu jamy z popiołu, zostawić ją czas jakiś otworem dla lepszego wyschnięcia, strzegąc tylko, aby woda lub deszcz do niéj nie dochodziły. Jeśliby glina jeszcze wilgotną była, powtórzyć jéj wypalenie. Na deszcz tylko jamę pochyło zakrywać szczélnie.

NB. Tak na jedne, jak na drugie jamy wybierać miejsca najspadzistsze.

Futra przechowywać przez lato. Kiedy już zima się kończy, w izbie zupełnie ustronnéj, do któréj nikt

nie miałby potrzeby chodzić przynajmniéj pór ze dwie lub ze trzy, porozwieszać obszernie wszystkie futra domowe, i nie tylko wykadzić, ale nadymić najmocniéj tytuniem, pokrzywą suchą i trocinami rogowemi, to jest rogiem skrobanym z kopytów i rogów bydlęcych; żar zaś do tego kadzenia najbezpieczniéj jest stawić w garnkach, lub prosto kłaść w piecu, którego juszka jest z góry zamknięta; prócz tego postawić w téjże izbie miseczkę z chloryną zwilżoną wodą, a gaz z niéj wydobywający się będzie niszczył i truł mole. Paki na futra powinny być z drzewa smolnego robione, po wierzchu olejną farbą pomalowane i przejęte dymem i gazem, o którym mówiłam; stojąc otwarte w izbie, w któréj się futra kurzą; po dwóch lub trzech dniach takiego kurzenia, pootwierać drzwi i okna izby, aby przez nie wyszedł gaz chlorynowy, tak szkodliwy dla ludzi; wtenczas wytrzepać dobrze futra, i przesypując je suchym chmielem, tabaką, pieprzem, kamforą, myszką, lawendowym kwiatem, oszyć każde z osobna w gęste płótna, które były wyprane w odwarze piołunowym, dobrze rozsolonym. Można nawet wierzchnią stronę tegoż płótna naprowadzić woskiem, nacierając nim i prasując żelazkiem. Na dno skrzyni posypać grubo wyżéj wymienionych ingredyencyj, dodać jeszcze kawałków mydła i łojowych świec; okrywszy je papierem lub starzyznami, układać na tém oszyte futra, zawsze je warstwami chmielu i tabaki przesypując. Papier skrapiany terpentynowym olejkiem, nadzwyczajnie mól gubi, trzeba się jednak strzedz, aby wszystkie tłuste rzeczy nie brudziły wierzchów pokrywających futra. Trzepanie mocne futer oczyszcza je z molów, które się otrzęsają. W magazynach tego jedynie używają środka, dla przechowania w całości futer.

Mole zagnieżdżone w materacach wygubiać. Inaczéj nie podobna pozbyć się zagnieżdżonych molów

w materacach, jak spròwszy je, wysuszyć pilść na słońcu, wytrzepać ją, a potém w wodzie wygotować, z dodaniem do niej trochę soli i piołunu. Po wygotowaniu wysuszyć znowu pilść najdoskonaléj. Pokrycia pierwsze czyli nasypki na materace robić z płótna gęstego, wymytego w odwarze piołunowym, dobrze zasolonym, a po wierzchu trzeba to płótno woskiem mocno natarć i zlekka gorącém żelazkiem je przeprowadzić. Mole się już gnieździć nie będą w tak urządzonych materacach, bo sól i gorycz piołunu je odstręczają.

Szczury truć. Arszeniku funt 1 utłuc cienko i przesiać na sito (zakrywając je płótnem, aby pył nie zalatywał do siejącego człowieka), dodać trzy ćwierci funta cukru tłuczonego, mąki pszennéj półtora funta, zmieszać to razem. Część tego proszku posypuje się po różnych kątach i szczélinach; z drugiéj robią się gałki z dodaniem masła tyle, ile go trzeba do zrobienia massy. Gałki kłaść należy ostróżnie tak, aby psy lub kury nie mogły znaleźć, takoż, aby je same szczury nie zaciągnęły w jaką żywność ludzką, któraby nienakryta nizko stała.

2-gi sposób. 4 łóty cukru, 1 łót mąki pszennéj, 2 łóty nasienia sabadyli, zmieszać z olejem lub masłem, a porobiwszy gałki porozrzucać je w rozmaitych miejscach.

3-ci sposób. Pokrajaną w kostki pieczeń cielęcą, podsmażyć dobrze z cebulą w tłustości, osypać kilczyborem świeżym, i wymieszawszy dobrze pokłaść na deseułkach kupkami tam, gdzie szczury najwięcéj chodzić zwykły.

4-ty sposób. Fosforu łót 1 skrobać w wodzie ciepłéj, trzymając w niéj ciągle palce, aby ich nie oparzyć. Na téj wodzie rozczynić kwart dwie lub nieco więcéj mąki pszennéj, do tego dodać ćwierć funta cukru i tyleż roztopionego świnnego sadła. Tą massą smaro-

wać papiery i zalepiać nory szczurze. Póty ona truje i niszczy szczury, póki nieskwaśnieje, dla tego ją na zimnie trzymać należy.

Wypędzają się też szczury z domów narzucając w nich ziela dziewanny (verbascum); albo też cynoglosum oficinalis, które się zbiera na początku lata, a rozrzucając kraja się w kawałki. Szczury nie znosząc tych zapachów wynoszą się z domu, w którym je czują, ale za to napadają gromadnie na inne budowy przyległe, trzeba więc wszędzie usposobić się na ich przyjęcie. Bahunu też znieść one nie mogą.

5-ty sposób. Pół funta pszennéj mąki, tyleż tłustości świniéj i jedną pokrajaną cébulę smaży się w tyglu; gdy ostygnie przymieszać należy 3 ósme części funta niegaszonego wapna i ćwierć funta utartych korzeni czarnéj ciemierzycy (heleborus nigra), dodać 2 łóty cukru, 4 łóty na proszek utłuczonego szkła i łót 1 kilczyboru sproszkowanego świeżego, i znowu tyle co pierwéj szmelcu, wszystko to niech się na wolnym smaży ogniu; gdy ta massa ostygnie, robić z niéj gałki i rozrzucać je.

Myszy aby nie były. Namoczyć na noc w studziennéj wodzie usiekąną cébulę i polać tém kilka razy w zasiekach nim się zboże tam złoży.

Myszy polne gubić. Zwierzątko to kopie sobie schronienie pod korzeniami drzew, a pożérając owoce na nasienie zasadzone i wszelkie inne ziarna, wiele szkody w ogrodach czyni; trzeba je niszczyć pastkami lub truć następnym sposobem. Marchiew żółta pokrajana w kostki, układa się warstwami na papierze mocnym, przesypując je arszenikiem drobno sproszkowanym; wszystko się to obwija papierem i obwiązuje sznurkiem; po wierzchu depcze się mocno, dla przejęcia marchwi trucizną; kładzie się jéj potém 3 lub 4 kawałki po norach.

Krety gubić. Szkodliwe te źwierzątka najprędzéj się niszczą, wyławiając je pułapkami umyślnie na nich zrobionemi. *Albo:* zacisnąwszy lekko nogą świeżą kupkę kretowiny, czatować stanąwszy przeciwko wiatru; jak kret ją nanowo poprawiać będzie, postrzegłszy tylko poruszającą się ziemię, trzeba ją nagle rydlówką wyrzucić razem z kretem.

3-ci sposób. Trzeba raki gotowane wkładać jak można najgłębiéj w nory, a odór ich na długo wypędzi z nich krety. Sama tego nie raz doświadczyłam.

4-ty sposób. Wieśniacy nasi natykają gałązkami zerzniętemi jarzębiny miejsca, z których chcą odpędzić krety.

5-ty sposób. Do dziur kretowych nasypywać po łyżce niegaszonego wapna, te dziury tęgo ubijają się i nakrywają się ziemią; gdy je kret ryć zacznie, dostaje mu się wapno w nos, lub gardło, i to go truje. Trzeba tylko robić to w dzień pogodny, żeby wilgoć nie odgasiła wapna.

6-ty sposób. Glisty ziemne wzdłuż porozrzynać trzeba i przesypywać je w garnku tłuczonym świeżym kilczyborem; przez 24-ry godziny je tak trzymać mieszając, a potém po kilka takich glist zakopywać do jam kretowych.

7-my sposób. Orzechy włoskie tak długo gotować w ługu, aż się łuska stanie miękką, że ją nożem krajać można. Pobiwszy czy porznąwszy je na kawałki wrzucać do nór.

8-my sposób. Orzechy włoskie wyłuszczone gotują się razem z garścią ziół cykuty przez półtory godziny, i kładą się do nory.

9-ty sposób. Do każdéj nory wkładać kamfory jak ziarno grochu.

Pluskwy wygubiać. Najprzód chcąc aby się one nie zapładzały, trzeba raz, albo i dwa na tydzień łóżka oglądać i czyścić, a pościel na powietrze wynosić i wy-

trzepywać; szpary zaś w łóżkach i w lamperyach naprowadzać następną mieszaniną: Dwa funty tabaki nalać garncem wody i gotować pod nakryciem, potém przecedzić i ukrążać do tego funt mydła, i pół kwarty soli dodać; gdy ta się rozejdzie, zlać do butelki, mocno zakorkowanéj, i używać w potrzebie.

2-gi sposób. Wódki i octu po pół butelki, soli garść, aloesu 2 łóty; zatknąwszy postawić butelkę na piecu; jak się ingredyencye rozpuszczą, smarować tém szpary.

3-ci sposób. Terpetynowego olejku i spirytusu po pół kwarty każdego, kamfory łót 1, gdy się to rozpuści, piórko lub gąbkę maczając w tę massę dobrze skłóconą, smarować i napuszczać dobrze szpary; gdzie dostać nie można, tam zalać.

4-ty sposób. Młodych gałęzi modrzewiu drobno skrajanych z listkami funt 1, nalewa się garncem miękkiéj wody, i na wolnym ogniu wygotowywa się do połowy. Tym odwarem jeszcze ciepłym pędzlują się łóżka. Przechowywać go w zatkniętéj butelce lub garnku glinianym.

5-ty sposób. Chcąc izbę od pluskiew oczyścić należy utłuc pół funta boraxu zmieszać go z niegaszoném wapnem i tém pobielać ścianę. *Albo*, pomieszać trochę z wapnem arszeniku, lub posypać ich gniazda perskim proszkiem.

NB. Budując domy postrzegać to bardzo należy, aby do przekładania berwion, i zatykania szpar, nie był nigdy użytem mech czérwony, ale tylko biały, to jest zielony, inaczéj nigdy nie można się będzie obronić od pluskiew — to jest rzecz doświadczona; właściwie nawet nasi na to zawsze uwagę zwracają.

Pchły gubić. Posypywać łóżko perskim proszkiem, lub wysłać na ziemi piołunem, i ten codzień wymiatać, a wyściełać świeżym.

Persaki i tarakany niszczyć. Arszeniku pół funta stłuczonego i przesianego, cukru ćwierć funta takoż przesianego, mąki pszennéj pół funta, zmieszać razem i tym proszkiem posypywać miejsca, gdzie się te owady najwięcéj zbierają to jest na piecach, kominach i t. d.

2-gi sposób. Korzeń wodnéj lilii białéj (nimphea alba) ususzony i utłuczony, dodaje się do mléka gorącego ocukrowanego i stawia się w płaskich spodkach na piecach, oknach, i t. d. Albo też kobalt sproszkowany sypie się na koniec noża do mléka ocukrowanego.

3-ci sposób. Ugotować grochu w miękkiéj wodzie, utrzeć go na massę, uskwarzyć słoniny i z nią groch jeszcze ucierać, do ostygłego dodać żywego srébra i tarć tak długo, aż żywego srébra widać już nie będzie: wtenczas nakładać téj massy na płaskie miseczki i porozstawiać. Wszystkie te sposoby, niszczą te owady, ale piérwszy jednak najskuteczniejszy i najpewniejszy. Trzeba tylko otrute owady palić, ale niewysypywać w miejscu, gdzieby je ptastwo jeść mogło, boby się to niezawodnie potruło.

4-ty sposób. Persaki też giną od proszku perskiego, rozmieszanie jednak bahunu wszędzie gdzie się one znajdują, gubi je również, a mniéj kosztuje.

Muchy truć. Gorzkie drzewo nazwane lignum quasia, gotować w wodzie, potém do niéj wsypać nieco cukru, a porozstawiawszy ten dekokt po oknach i piecach, można być pewnym, iż wszystkie muchy wytruje.

2-gi sposób. Pieprz angielski gotowany w mléku i osłodzony, truje też muchy.

3-ci sposób. Bzowego, kminowego i czombrowego liścia razem ugotować, i tym odwarem kropić podłogi i ściany, a muchy nie tylko zdychać, ale uciekać z domu będą.

Ważna jest przytém uwaga, żeby okien inaczéj nigdy nie odmykać, jak zastawiwszy je pierwiéj ramami naciągnionemi tiulem lub rzadkim muślinem, takoż, aby jadła żadnego nie wnosić do pokojów, które się chce najbardziéj od much zastrzedz.

Robactwo w śpichrzach wygubiać. Na spód zasieka ponarzucać świeżych gałęzi bzu białego aptecznego, i nasypując zboże, co dwie stopy onego warstwami gałązek tych przekładać, choć z rzadka je posypując. Robić to zaś, jeśli można, na ostatniéj kwadrze. Chmiel też odpędza to robactwo, trzeba więc składy chmielu w śpichlerzach zakładać.

Ściany śpichlerza wymyć odwarem, z liści olchowych i tytuniu, potém pobielić wapnem, wszystkie szczeliny i otwory dziegciem zasmarować. Utrzymywać wolny ciąg powietrza przez otwieranie przeciwległych okien i drzwi przez czas długi. Zasieki wymyć także odwarem liści olchowych i tytuniu.

W gazecie la Semaine piszą, iż zapach świeżych konopi niszczy i wypędza robactwo, zwane: „Charançon.“ Można więc wnosić do śpichlerza świeżo wyrwane płaskonie. Ażeby je mieć wcześniéj, to jest w porze zwożenia zboża do gumien, można je usiać przy końcu Marca. Wszakże robactwo w ogólności nieznosi odoru świeżych konopi, sposób więc ten może być bardzo zbawienny.

Pijawki jak utrzymywać. Najlepiéj się pijawki utrzymują w garnkach glinianych niepolewanych, w wodzie z rzeki lub stawu branéj, ale zawsze téj saméj i niezmiennéj, bo gdy raz z rzeki, drugi raz ze stawu się weźmie, a témbardziéj ze studni, to, pijawki pewno wyginą (w ogólności nie znoszą one studniowéj i krynicznéj wody). Codzień zmieniać wody nie ma potrzeby, owszem lepiéj jest raz w tydzień ją zmieniać, trzeba tylko, aby w zimie postała ona pierwiéj w pokoju od pory do pory. Od ciepła zastrzegać należy

pijawki, równie też i od zamarznięcia na nich wody. Słońca nie znoszą one, a powietrze dochodzić do nich powinno przez rzadkie płótno, którém jest garnek obwiązany. Codziennie oglądać pijawki trzeba, czy nie zginęła z nich która; w takim razie nie tylko ją jak najśpieszniéj wyrzucić, ale i wodę natychmiast zmienić, bo od zdechłych zarażają się zdrowe, prędko mogą wszystkie wyginąć. Niektórzy naściełają na dno garnka mchu na parę cali, i posypują go nieco żwirem czystym, lub w części z węglem lipowym lub brzozowym utartym, zmieszanym; w tym mchu składają one jaja, z których się potém młode rozmnażają; trzeba więc ostróżnie wodę zmieniać, żeby mchu nie poruszać; można wodę łyżką wazową wybierać, albo słój niech ma szpunt u dołu, przez który się woda spuszcza. Dla ożywienia ich, gdy są słabe, kładzie się im korzeń ajerowy.

Jak wytrawiać pijawki, aby się lepiéj brały. Przed przystawianiem pijawek, należy je zanurzyć na parę minut w winie po połowie z wodą rozwiedzioném, lub w piwie tęgiém gorzkiém; gdy się tak wytrawią, chciwie chwytają się ciała, które powinno być czysto z potu obmyte z mydłem, ale mydło to należy potém jak najdoskonaléj spłókać. Jeśliby się jeszcze pijawki nie brały, tedy ciało natarć śmietanką słodką lub wodą ocukrowaną. W razie jednak, żeby pijawki żywe i zwinne były, nie należy ich do wina wkładać, bo skołowacieją; słabe się tylko tym sposobem orzeźwiają.

Sposób na odrastanie końskich ogonów. Ugotować w garncu tłustego dubeltowego piwa 5 cebul dużych aż się w miazgę rozgotują i tém piwem przemywać często ogony lub grzywy.

Robota świec łojowych. Łój kozłowy jest najtęższy i najbielszy, po nim następuje barani, najmiększym zaś jest wołowy. Że zaś świece zrobione z łoju kozłowego,

lub baraniego, łatwoby się pękały i kruszyły, a z wołowego miękkiego, prędkoby się topiły i płynęły w paleniu, przeto mieszać je oba wypada, biorąc trzy części baraniego, albo nawet i po półowie z wołowym; ani jeden, ani drugi długo leżeć nie topiony nie powinien, szczególnie w miejscu wilgotném lub ciepłém, gdyż łatwo zzielenieje i zgnije, od czego potém będą świéce śmierdzące i ciemne (*). Świeży tedy łój drobno należy pokrążać i tłuc mocno wstępie, a złożywszy go do rądla topić zwolna, na lekkim ogniu, albo w garnku, w letni go piec wstawić, gdzieby się nie przypalając zwolna topił; za każdą razą jak się tłustość płynna pokaże, trzeba ją zlać do misy płaskiéj, w któréj niech zastyga; zaniedbując zlewać tę tłustość, ona się przypali i zciemnieje, a łój się nawet tak dobrze nie odtopi i nie oddzieli od skwarek, jak wtenczas, gdy będzie bezpośrednio do garnka przystawał (**). *Inny sposób* topienia łoju jest taki: Garnek napełniony, łojem stłuczonym jak się wyżéj powiedziało, wstawia się do innego większego naczynia, napełnionego wodą, którą się gotuje póty, aż łój się cały stopi, trzeba tylko w miarę tego jak się rozpuszczać będzie, odlewać go łyżką do naczynia, w którém ma zastygać. Ten sposób jest tém bezpieczniejszy, że zastrzega od przypalenia łoju.

Niektórzy jeszcze się inaczéj obchodzą z topiącym się łojem, a to w sposób następny. Świeży łój moczy się w wodzie rzecznéj, codziennie ją odmieniając, dopóty, aż woda ta będzie już schodzić zupełnie czystą, co się czasem aż do tygodnia przeciąga. Wtenczas łój dro-

---

(*) Najlepiéj jest łój odtapiać, choć częściami, zaraz po wyjęciu z zabitego zwierzęcia. Po odtopieniu zaś trzymać go można chociażby najdłużéj, na zimnie, bez zepsucia.

(**) Łój na ostatku wyskwarzony nie miesza się z lepszym, bo go zrobi ciemnym, ale się z niego podlejsze małe świece robią.

bno skrążany i stłuczony w stępie, zalewa się wodą rzeczną, któréj się bierze 5 razy tyle, ile jest łoju, i w kociołku gotuje się na wolnym ogniu, mieszając bezprzestannie, aby do dna nie przypadł łój; gdy się całkiem stopi, należy go odstawić od ognia, i trzymać w cieple godzin kilka, żeby fuzy i męty wszelkie opadły na dno. Potém odcedzić skwarki, a gdy zastygając łój odłączy się od wody i całkiem się na wierzch zbierze, trzeba go zdjąć i w osóbném naczyniu na lekkim ogniu raz jeszcze roztopić, potém zlać do mis lub talerzów, w których gdy zastygnie, wynieść na lodownią wyrzuciwszy z tych naczyń. Widziałam że świéce robione tym sposobem, były daleko bielsze od tych, na które się łój nie moczy, i nie płynęły wcale; ale ile razy u siebie tak świéce robić kazałam, zawsze topniały i płynęły nadzwyczajnie, gdyż łój przesiękły wodą, podnosił się jak piana w topieniu, i ulany w świece jeszcze musiał zachować część téj wilgoci.

Jakimkolwiek zaś sposobem topiony jest łój, powinien po przetopieniu kilka tygodni na mrozie poleżeć, aby stężał i wszelka z niego wilgoć wymarzła.

Wylewanie świéc. Formy blaszanne składają się z rur zwężonych nieco ku dołowi; koniec dolny jest zamknięty we środku, jednak znajdujė się w nim otwór mały, przek który przeciąga się uszko knota, za pomocą drotu, który go potém równo i na miejscu przytrzymuje. Drugi koniec tego knotu, nawleka się na mocny drót lub pręcik drewniany, opierający się na szérszym brzegu formy. Formy powinny być wprawione równo i prostopadle w maszynkę drewnianą, która się im niedozwala chylić i zginać na różne strony.

Łój się roztapia na wolnym ogniu, bez przypalenia, a gdy on zaczyna nieco u wierzchnich brzegów naczynia krzepnąć i stygnąć, czerpać go z wierzchu i nale-

wać nim formy, uderzając i potrącając z lekka każdą, aby się łój wszędzie dobrze rozszedł. Łoju tylko tyle na raz roztapiać, ile na raz ulewać świéc się zamierza, gdyż nanowo często go odegrzewając, wiele się mu białości odbiera; gdy świéce stężeją, wyjmują się z formy i przewietrzają powiesiwszy je w izbie przewiewnéj, gdzie ani jest ciepło, ani też marznie; potém się do paków składają, przesypując otrębiami pszennemi; leżąc tak bieleją. Przez lato świéce utrzymywać należy na lodowni, gdyż poleżawszy w cieple płynąć już zawsze będą.

Zamaczanie świec. Kto nie ma form na świéce, niech je następującym sposobem zamacza. Łój stopiony z wodą, lub bez wody, wylewa się do naczynia wysokiego, którego się przynajmniéj trzecia część napełnia wodą wrzącą; woda ta zostanie na dnie i ciepłém swojém łój długo w stanie płynnym utrzymywać będzie; w nim zatapiają się knoty ponawlekane uszkami na cienkie pręciki, po 10 lub 12 na każdym w równéj odległości od siebie. Na pierwszy raz zamaczają się knoty w gorącym łoju, dla tego, aby nim dobrze przesiękły; potém potrzymawszy je czas jakiś nad naczyniem z łojem, gdy ociekną, kładzie się pręcik utrzymujący je na dwóch lisztwach równoległych. Potém się drugi rząd świéc zamacza tak samo, i tak kolejno postępuje się do ostatniego. Następnie powraca się znowu do piérwszego i po drugi raz zatapiają świéce do letniego już łoju, bo gdy będzie za gorący, małe z niego warstwy osiadać będą na świécach, a zanurzenie przedłuży się przez to nadzwyczajnie. Jednak łój nie powinien być nadto zimny, gdyż świece będą nierówne i garbate; jeśliby więc zbytecznie w naczyniu zastygł, dodaje się do niego potrzebna ilość gorętszego łoju lub gorącéj wody.

Podlejszy łój to jest ten, który się na końcu wyskwarzał, jako ciemny i przepalony nie miesza się do

lepszego ale na samym już końcu, gdy dobrego łoju nie wiele w naczyniu zostaje, podlewa się na podlejsze świéce; te świéce powinne być krótsze od piérwszych, bo w ubywającym coraz łoju nie łatwo się zamoczyć dadzą długie.

Chcąc aby świéce nie były nadto cienkie w górze, a grube w dole, trzeba zamaczanie ich odbywać prędko i raptownie; zawsze jednak w zamoczonych, a nie wylewanych świécach ta nierówność będzie się postrzegać; oprócz téj niedogodności jest druga, ta, iż na końcu takiéj świécy u dołu tworzy się sopel łojowy, w którym knotu już nie ma, bo powstaje tylko ze spływającego łoju. Można jednak odcinać te końce aż po knot, i dodawać je do topiącego się łoju.

Świéce łojowe z powłoką woskową. Koniec formy szklannéj czy blaszannéj wyżéj opisanéj, zatyka się korkiem umoczonym w oliwie i leje się do niéj wosk niezbyt gorący, który stygnąc na ścianach formy, tworzy na niéj skorupę grubą na pół linii, albo nieco więcéj lub mniéj, podług upodobania, to jest im się dłużéj lub króciéj wosk w formie trzyma; potém się przewraca forma, wosk z niéj wylewa do naczynia, a odetknąwszy korek wkłada się w formę knot sposobem zwyczajnym i łojem się zalewa miejsce próżne między nim, a ścianami formy. Wyjęta z niéj świéca będzie miała pozór woskowéj.

Bielenie wosku. Wosk roztapia się w miedziannym kociołku z wodą, i przelewa się do skrzyni blaszannéj podługowatéj, opatrzonéj w dnie dziurami, które rzędem jedna przy drugiéj są wiercone, wosk płynny wypadając temi otworami na walec do połowy w innéj skrzyni w wodzie zanurzony i korbą obracany, rozdziela się na cienkie wstążki, czyli wióry, które rozkładają się na płótnie i wystawiają się na działanie słońca. Gdy ten wosk po kilku tygodniach zrobi się już białym, roztapia się powtórnie i leje się na walec,

a przerobiony na inne wiory znowu się na blechu bieli do zupełnego wybielenia.

Knoty do świéc są najlepsze z bawełny, bo ta się jasno pali, można też w potrzebie mieszać po połowie przędzę lnianą, takie się oszczędniéj palą, chociaż nie tak jasno, jak całe bawełniane. Len jednak powinien być dobrze ze wszelkiéj kostry wyczesany, inaczéj świéce będą pryskać i rozpierzchać iskierki w czasie palenia. Knoty lniane przed robieniem świéc powinny być w stępie wybite i wytłuczone, potém najdoskonaléj wysuszone, ale ani same knoty, ani przędza nie powinny być kręcone nadto, bo z nich świéce ciemno się palić będą, ani też zbyt wolno, bo takie się zbyt prędko palą i w zamaczaniu rozdzielają; lepiéj więc powoskować je trochę po wierzchu, to jest przeciągnąć każdy dwa lub trzy razy po kawale wosku na wszystkie strony, albo wysmażyć je nieco w czystym łoju; wyjęte nanizać na pałeczki i wyrównawszy zastudzić.

Technologiczne książki radzą zamaczać knoty w wodzie nalanéj pierwiéj na wapno niegaszone, a po dobrém wymieszaniu i kilku godzinném nastaniu się zcedzonéj; do niéj się dodaje znaczna ilość saletry, a takie świéce mają się palić jaśniéj, jam jednak tego sposobu nie probowała jeszcze.

Z lampami jak się obchodzić. Przynajmniéj raz na tydzień czyścić trzeba lampy, wylotki dla przystępu powietrza drucikiem przetykać, części żywiczne przyschłe patyczkiem lub tylcem od noża oskrobać, wewnątrz wymyć wodą letnią z dodaniem trochę potażu, lub czystym ługiem z popiołu, a starzyzną do sucha wytarłszy, postawić przewrócone. Powierzchnią zaś myje się w wodzie płatkiem flaneli namydlonéj. Bańki, dymniczki i miseczki w które oléj spływa, najstaranniéj oczyścić, gąbką wilgotną umaczaną w wapno miałkie lub kredę, a potém suchym płatkiem; czysz-

czenie to odbywać z rana, by do wieczora szkło dobrze wyschło, gdyż wilgotne wystawione na działanie światła i ciepła, mętnieje i jasność swą traci. Oleju nigdy nadto nie nalewać, boby ściekał, a prócz tego dłużéj stojąc w lampach psuje się i śmiardnie. Knoty nie inaczéj używać jak zamoczone w oleju, wysuszone potém, olej z okapek nie wlewać nazad do lamp, ale schować go na podlejsze użycie *np.* na oświecanie sieni. Gdy lampy mają się zapalać w miejscu dotąd nie opaloném, ogrzać je wprzódy trzeba; kominki nigdy na zimnie żeby nie leżały. Z początku mało knota wysunąć należy, gdy się zaś rurki rozgrzeją, więcéj wysunąć można. Zapalać stoczkiem lub drewienkiem, nigdy papierem lub siarniczkiem.

Olej do lamp czyścić. Na 100 części oleju, bierze się 2 części kwasu siarczanego (witryol), a rozpuściwszy go w trzech częściach wody, wlewa się go do oleju i z nim miesza przez godzinę, poczém zostawuje w spoczynku też godzinę, nakoniec dolewa się wody miękkiéj 2 razy tyle ile było oleju, znowu miesza się przez godzinę i stawia się na 6 godzin w miejscu spokojném; fuz cały spadnie na wodę, olej zaś zebrać czysty łyżkami, przefiltrować przez bawełnę.

Albo wziąwszy tęż samą proporcyę kwasu siarczanego w stósunku czyszczącego się oleju, wlewa się do niego powoli, gdyż rozgrzewając się zbytecznie ta mieszanina (*) mogłaby naczynie rozsadzić; miesza się ją przytém prętem szklannym, oléj przybierze kolor czarniejszy i brudny, kwas bowiem, znajdujący się kléj w oleju, na węgiel zamienia, ten osiada potém na dnie,

(*) Wiadomo jest każdemu, iż witriol za zetknięciem się z inném jakiém ciałem, mianowicie płynném, rozgrzewa się tak mocno, iż możnaby rozumieć, iż działanie to, za pomocą silnego ognia nastąpiło.

a oléj oczyszcza się i wyjaśnia. Wtenczas się go dolewa ostróżnie nie tykając mętów i przecedza się przez bawełnę. Im dłużéj taki oléj przed użyciem postoi, tém będzie czystszy i klarowniejszy.

Albo po mieszaniu wyżéj wyrażoném spósobem kwasu siarczanego z olejem, zostawia się go przez 24 godzin w spokojności, poczém wlewa się połowa, albo i więcéj nieco wody wrzącéj, ile było oleju, wszystko się dobrze kłóci, miesza i stawia w miejscu ciepłém. Woda z kwasem siarczanym, tudzież z węglem osiada na dnie; po dwudziestu dniach zlewa się z wierzchu czysty oléj i filtruje się przez bawełnę.

Oléj oszczędny do palenia. Rozpuścić zupełnie sól w wodzie, w niéj knot zamoczyć i osuszyć. Wlać do pozostałéj rozsolonéj wody, drugie tyle oleju, skłócić mocno, a gdy się ustoi, zebrać go z wierzchu. Oléj taki nie dymi, knot jasno i oszczędnie się pali.

Atrament. Galasu najdrobniéj stłuczonego miarki 2 kuperwasu osóbno stłuczonego miarkę 1, wódy rzecznéj nato nalać miarek 10, octu miarkę 1, wódki tyleż, postawić w cieple i kłócić często.

Albo kuperwasu angielskiego podpalić na łyżce żelaznéj, galasu stłuczonego łótów 8, gummy arabskiéj $4\frac{1}{2}$ łóta, w niedostatku jéj tyleż cukru. Wszystko to zalać w naczyniu fajansowém, kwartą octu mocnego a potém trzema kwartami wrzącéj rzecznéj, lub deszczowéj wody. Wymieszawszy dobrze zlać do butli i postawić w cieple.

Pisma przez czas zatarte odnowić. Zdarza się często, iż ważne dokumenta lub pisma naukowe, przez długię leżenie zupełnię się ścierają; chcąc więc zatarte słowa odnowić i uczynić czytelnémi, trzeba obrać z łuski cebulę białą, pokrajawszy ją w kawałki nało-

żyć nią trzy części naczynia półtory kwartowego, które się dopełnia wodą miękką, dodaje się do tego trzy potłuczone gałki galasu i gotuje przez 1½ godziny; poczém się dodaje hałunu tyle, jak orzech laskowy, gdy się ten rozejdzie, przecedzić płyn przez płótno, wyciskając najmocniéj sok z cébuli. W ciepły płyn macza się płótno, lub papier, i ten rozciąga się na piśmie zatartém przybliża się do ognia, a pismo stanie się wyraźném.

Płyn zlać można do butelki dla konserwy.



KOSMETYKI I KADZIDŁA.

Kosmetyki.

Chociaż według mnie, nic nie ma bardziéj wzgardy i politowania godnego, jak kobiéta która z zaniedbaniem najświętszych obowiązków, cały czas swój trwoni na zachowywaniu i pielęgnowaniu swéj piękności, robiąc z tego jedyny cel i zatrudnienie życia swojego; jednak ponieważ powaby i wdzięki obok cnót i łagodności, są najważniejszą bronią, którą Opatrzność słabe niewiasty obdarzyć raczyła, radzę więc każdéj, aby dla podobania się własnemu mężowi, nie zaniedbywała wszelkich niewinnych i przyzwoitych środków, dla zachowania jak najdłużéj młodości swojéj i piękności.

Najpewniejszemi zaś i najlepszemi są te, które dążąc do wzmocnienia duszy i ciała, równie pokój wewnętrzny, jak zdrowie powierzchowne na jéj obliczu wyryją. Niema trwałéj piękności, bez łagodności i jednostajnego humoru! nie ma też wdzięków prawdziwych bez zdrowia i czerstwości ciała. Piérwsze się nabywają przez panowanie nad sobą, drugie przez wstrzemięźliwe i regularne życie, i zachowanie najściślejszych przepisów ochędóstwa, a nawet pewnego rodzaju wykwintnéj elegancyi.

Systemat Pryśnica, tak dziś upowszechniony w codziennych kąpielach zimnych, branych tak latem jak zimą, najlepszy wskazuje środek nie tylko do zachowania skóry w czerstwości i świeżości, ale do nadania hartu i zdrowia nerwom niewieścim, tak powszechnie teraz osłabionym i drażliwym. Nie będę się rozszerzała nad dalszemi korzyściami tych kąpieli, ani nad sposobem ich brania, to tylko powiem, iż latem rzeczne są najzbawienniejsze, zimą zaś woda 24-ma godzinami pierwéj nalana do wanny, stać powinna przez ten czas w ciepłéj izbie, dla pozbycia się zbytecznéj swéj surowości. Osoba wchodząca do wanny, powinna się zaraz w niéj po szyję zanurzyć a po kilku minutach ciągłego ruchu i nacierania się, wyszedłszy z niéj, ma się mocno flanellą po całém ciele wytarć a potém ubrawszy się ciepło, chodzić prędko i silnie po pokojach więcéj jak przez pół godziny, dla rozgrzania się.— Spacery też codzienne na wolném powietrzu tak zimą jak latem odbywane pieszo koniecznie są dla zdrowia potrzebne.

Gorset nosić każda kobiéta codziennie powinna, ale ściskając się nim zbytecznie, sama siebie gubi. Bo czyż figurka na cal szczuplejsza, wynagrodzi stratę zębów, cuchnienie z ust, siność pod oczyma i śniadość cery? które są zazwyczaj skutkiem zbytecznego ściskania się gorsetem; nie mówiąc już o dalszém następstwie, jeszcze smutniejszém i zgubniejszém dla zdrowia tych, które są, albo będą matkami.

Czytałam o sławnéj piękności naszéj *Zajączkowéj*, która jak druga *Ninon de l'Enclos*, do 80-ciu lat prawie wdzięki młodociane przechowała. Spała ona na materacu pilściowym safjanowym i poduszkach podobnych, które równie płeć jéj w czerstwości zachowywały, jak włosy od wypadania broniły. Mało też przy tém jadła i to potrawy lekkie, do których korzenne zaprawy i tęgie wyciągi z mięsnych bulonów nigdy nie

wchodziły, a te nie inaczéj spożywała jak w pół wystygłe i ochłodzone.—Piękność też nigdy świniny używać nie powinna, równie jako napojów rozgrzewających, to jest: kawy, czekolady z wanillą, wina, piwa, i t. d. Woda zdrojowa jest najlepszym i najzdrówszym dla dam napojem.

Sposoby łagodzące i miękczące płeć, przytém utrzymujące ją długo świeżą i młodą.—Znałem jednę elegantkę, która mając lat przeszło 50, wyglądała jak osoba 20-sto letnia. Nie myła ona nigdy twarzy inną wodą, jak z marcowego śniegu topioną (*), a w niedostatku jéj deszczową, z korzeniami pi towaną. Zamiast mydła używała ona bu bez jaj i masła pieczonéj, która łagodz skórę, wszelki z niéj brud i pył wyjmuj go, co wieczór i co rano żuła, 2 lub 3 n kie, obrane z łuski, i tą gęstą massą twa ce naprowadzała, któréj szczególnie wieczorem nie zmywała wcale, ale tylko zcierała cienkiem płótném, gdy nieco posychać zaczynała. To tak dalece gładziło jéj płeć, iż nigdzie, nawet pod oczyma, najlżejszego zmarszczka nie miała w tym wieku, kiedy inne zaczynają już mieć płeć zgrzybiałą (**). Prawda iż strzegła się przytém nadzwyczajnie wszelkiego wiatru, a szczególnie marcowego, który wieje od połowy Lutego do pół Kwietnia; ten nadzwyczajnie płeć czerni i opala. Nigdy więc bez gęstéj zasłony na twarzy, kobiéta chcąca płeć piękną zachować, wyjeżdżać ani

(*) Przez śnieg marcowy rozumie się ten tylko, co w tym miesiącu pada, a który się zbiera z wierzchu nie mieszając ze starym. Woda z niego nie na ogniu ale w izbie stopiona, przechowuje się w butelkach przez rok cały w sklepie.

(**) Mléko świnie ma tę własność, iż nadzwyczajnie płeć gładzi i łagodzi. Tak jednak to stworzenie jest przeciwne wszelkiéj elegancyi, iż nie śmiałem go tu inaczéj wspomnieć, jak w przypisku.

wychodzić nie powinna. W ogólności przez całą nawet wiosnę i jesień, lekka przynajmniéj gazowa zasłona ma być przez nią używana, gdyż wiatr i powietrze równie opala i płeć grubą robi jak słońce. Jeśli kto nie może lub nie chce używać wody marcowéj, niech przynajmniéj myje się miękką deszczową, lub ze stawu braną, ale nigdy z krynicy lub studni, bo te robią skórę twardą i szczepiącą się.

Jedynie więc miękczące i łagodzące sposoby, czyniąc płeć delikatną i białą, długo ją przy czerstwości i młodości utrzymują; inne zaś wszelkie ostre i gryzące kosmetyki używane na poprawienie płci, lub spędzanie ogorzelizny, na moment jéj tylko mniemany blask nadają, ale obok tego ściągając skórę, uspasabiają do zmarszczków i wczesnéj starości.

Jak ogorzeliznę spędzać.—W nagłym razie jeśliby się koniecznie chciało spędzić prędko ogorzeliznę, można się kilka razy na noc umyć gęstém, słojowatém kwaśném mlékiem; nie zmywając go czekać, aż zaschnie zupełnie, wtenczas go zmyć, i albo ponowić umywanie mlékiem, albo do dnia następnego je odłożyć, natarłszy twarz natychmiast zżutemi migdałami.

Albo: 7 do 9-ciu gorzkich migdałów z łuski obranych, utłuc na miazgę w możdżerzu, odwilżając trochę wodą. Oprócz tego, białko od jednego jaja ucierać na talerzu kawałkiem niepalonego hałunu póty, aż się zsiądzie i w massę białą galaretową przerobi. Wtenczas złożywszy tę massę do butelki, w którą się sporą szklankę wody miękkiéj marcowéj lub deszczowéj wlało, rozkłócić z nią dobrze, równie jak z utłuczonemi migdałami; i w téj wodzie maczając ręcznik, obmywać nią twarz rano i wieczór, po wymyciu jéj pierwéj miękką wodą. Przyprawa ta nadzwyczajnie prędko zgryzując ogorzeliznę, ma jeszcze tę własność, iż chłodząc skórę, od pryszczów ją i wysypek broni. Ale powtarzam zawsze, iż w nagłych tylko i nadzwy-

czajnych razach używać jéj trzeba, bo choć mniéj szkodliwa od innych tego rodzaju kosmetyków, zawsze jednak skórkę lekko ściąga i do zmarszczek uspasabia, równie jak mlęko zsiadłe.

Woda ogórkowa na płeć. Świeże ogórki obrane z łuski, pokroić i włożywszy do butelki gdy już się nałoży połowę onéj, dopełnić wódką, i postawić na słońcu. Po 12 dniach wnieść do suchego sklepu. Używać ją tak: wymytą i do sucha wytartą twarz, wycierać cienkim w téj wodzie pomoczonym ręcznikiem. Nie tylko płeć odświeża, lecz i oczy wzmacnia.

Od wysypek i pryszczów na twarzy.— Prawie każda młoda panienka ma zaskórne usposobienie do pryszczów na twarzy. Żeby się ich pozbyć, trzeba co trzy miesiące brać przez kilka dni na ściągnienie, ale zawsze cóś chłodzącego, a niezapalającego. Jak *np.* soli glauberskiéj łyżkę stołową lub półtory, na noc wziąć rozpuszczoną w szklance wody, a drugą natychmiast zapić. To przez dni 3 lub 4 ponawiać należy. *Albo*, co jeszcze lepiéj, wypić 4 lub 6 butelek wody gorzkiéj *(bitter wasser)*, co dzień po jednéj używając, według informacyi od doktora lub z apteki danéj. Apertury też na obu ramionach, albo maść Buchnera noszone, ściągają w dół ostrość z twarzy; ale to się tylko w ostatecznym razie robi, gdyż chłodzenie krwi, i oczyszczenie żołądka przez wody mineralne, ten sam skutek zdziałają z mniejszą daleko przykrością i bolem. Niektórzy też dla odciągnięcia pryszczów i ostrości z twarzy, nacierają mocno między łopatkami czérwoném suknem; plecy całe okryją się wysypką i pryszczami, ale one powoli z twarzy zchodzić będą.

Ręce jak trzeba utrzymywać, aby na nich skóra miękką i delikatną była.—Rączki młodych panienek, powinny być jak w dzień tak i w nocy okryte rękawiczkami, lub mitenkami, inaczéj nigdy nie będą białe i prawdziwie delikatne. Wiele matek uważa aby

te rękawiczki, w końcach paluszków szczególnie, były dosyć ciasne (*); jednak ponieważ doktorowie słusznie dowodzą, iż utrudnianie równego krążenia krwi, w jakiejkolwiekbądź części ciała, jest prawdziwie zgubne dla zdrowia, szczególnie w tak młodym wieku, lepiéj więc każda zrobi, jeśli naturze zostawi uformowanie i ukształcenie członków swych dzieci, na wypielęgnowanie ich tylko i wydoskonalenie zwracając swą troskliwość.

Ręce tak jak i twarz, nigdy twardą wodą studniową lub kryniczną myte być nie powinny, ale tylko deszczową, lub ze stawu albo rzeki braną. Zamiast mydła zaś, które grubiąc skórę, uspasabia ją do szczepania się i pękania, trzeba najlepiéj używać otrębi migdałowych (których jeśli kto nie ma podostatkiem we własnéj kuchni, łatwo w aptece za małą cenę dostanie), a w niedostatku ich pszennych, lub mąki z grochu, fasoli lub bobu. Jeśliby zaś skóra szezepać się zaczęła, tedy zgrzawszy wieczorem w łyżce nad świecą, piwa z kawałkiem czystego łoju kozłowego, namazać tém ręce, a włożywszy rękawiczki, w nich noc całą przespać. Po kilkarazowém powtórzeniu tego lekarstwa, ręce zupełnie się wygładzą, i delikatność swą odzyskują. *Albo:* roztarłszy olejek z kakao *(butyrum cacao)*, z żółtkiem twardo zgotowaném, używać go tak samo jak przyprawę wyżéj opisaną.

Mydło jajeczne. 6 Świeżych jaj włóż do serwatki, postaw w cieple na 12 dni, zmieniając co trzy dni sérwatkę. Wyjąwszy jaja znajdziesz w nich zamiast łuski miękką plewkę. Na każde takie 3 jaja, weź funt prostego mydła, skrążanego, tłucz razem, aż mydło się

(*) Mówiąc o pielęgnowaniu rąk dodać tu muszę, iż noga podobnegoż starania wymaga. Nie trzeba jéj dawać nadto rozrastać od dzieciństwa, ale ją owszem ściskać obówiem ciasném i nieco dłuższém od nogi. I te trzeba zmieniać, jak tylko z formy wychodzić zaczynają.

stanie miękkie jak ciasto, dodaj łyżkę spirytusu i czwartą część łóta dobréj saletry, tłucz znowu aż się wszystko zmiesza, a wtenczas rób gałki, które wysuszyć trzeba. Takie mydło odświeża płeć i spędza ogorzeliznę.

Od potnienia rąk i pod pachami.—Potów tych nie należy raptem wstrzymywać, gdyż ztąd mogą czasem złe skutki dla zdrowia wyniknąć. Jednakże nie zaszkodzi codziennie zmywać miejsce transpirujące, wodą po połowie z octem mocnym rozwiedzioną, albo z kolońską wódką, lub wreszcie z prostym spirytusem. To wzmacniając skórę, ściska ją i do transpiracyi mniéj skłonną czyni. Przytém dobrze jest często wycierać ręce i podpachami proszkiem krochmalu. Można też zalać półtora uncyi *species aromaticum* sztofem białego wina; gdy naciągnie przez 2 pory lub więcéj, przecedzić i dodać równą część odwaru *radix althea mundate;* tém umywać się póki skłonność do potów nie ustanie. Niektórzy wierzą, iż potnienie rąk ustaje, jeśli wziąwszy na wiosnę, po młodéj żabce w każdą rękę, póty się je w nich trzyma, aż te zdechną. Poziómkami też nacierać ręce, jest dobrze w takim razie.

Zęby zdrowe i białe jak zachować.—Chcąc długo zęby zdrowe zachować, nie trzeba nigdy używać potraw i napojów gorących na przemianę z chłodnemi, bo się od tego emalia na zębach pęka i psuje. Najlepiéj jest wszelkie pokarmy na pół ochłodzone przyjmować, zbytecznych kwasów należy się też wystrzegać, równie jak słodyczy i soli.

Zęby rano, wieczor i po każdém jedzeniu wypłókać należy wodą, ani zbyt zimną ani też ciepłą, tylko taką, jak jest latem w rzece. Dla tego się to robi, aby na zębach nigdy cząstki pokarmów nie zostawały, które je zgryzają i do korupcyi uspasabiają. Szlam osiadający na całéj ich powierzchni, a szczególnie koło samych dziąseł, codziennie należy oczyścić, i zdjąć narzędziem umyślnie na to zrobioném, albo własnym pa-

znogciem, czynić to zaś ostróżnie, aby nie zranić dziąseł ani też tarć zbytecznie emalii, która gdy się raz zszaruje, zęby robią się czułe na każdą zmianę temperatury pokarmów, a nawet na samo powietrze. Dla téj więc saméj przyczyny twardych szczoteczek nigdy używać nie należy, ale tylko miękkie gąbczane. Proszkami też żadnemi codziennie tarć i szarować zębów nie potrzeba; najwięcéj dwa razy w tydzień użyć proszku z brzozowego węgla jak najdelikatniéj stłuczonego i na muślin przesianego. Ten z rzadka użyty, nadaje wielką białość zębom, nie psując ich wcale. W inne zaś dni radzę czyścić je miękką tabaką, bez popiołu utartą; ta, mając własność zamarzania robaczków toczących zęby nasze, jest prawdziwą prezerwatywą i lekarstwem od bolu zębów; tenże sam skutek robi proszek z przepalonego w fajce tytuniu. Raz też w tydzień można naprowadzić i natarć na wszystkie strony zębów płótnem zwilżoném nieco, na które grubo mydła prostego ruskiego namydlić; to mydło zgryza i znosi wszelki osad i szlam, który jeśli pozostaje na zębach, twardnieje na nich, i tworzy (szczególnie koło samych dziąseł) obwódkę żółtawo zielonawą, nie tylko szpecącą zęby, ale je psującą. Taka gdyby się już sformowała, trzeba ją znieść kazać przez biegłego dentystę.

Dla wzmocnienia dziąseł, codziennie usta płókać należy piwem nalaném na chrzan tarty (to nawet od szkorbutu leczy i broni), równie jak proszek z ajerowego korzenia.

Jeśliby zaś kto miał psujące się zęby na pół stoczone i bez emalii, niech nalewa wódkę lub spirytus na mastyx po połowię z mirhą, i rozwiedzionym z wodą niech gębę płócze. Gummy te utworzą nięjakąś powłokę na zębach, które je uczynią nie tak czułe na powietrze, chłód i ciepło.

Włosy jak utrzymywać i od wypad
Włosy są bez zaprzeczenia, jedną z n ozdób kobiéty; na utrzymanie ich pr niejsze staranie i baczność zwrócić n rzenia głowy w miękkich poduszkach p sy koniecznie wypadać muszą, dla s przeto od tego, używać tylko należy s duszek. Czesanie się też cudzemi szczotkami nieźmiernie włosy psuje, trzeba więc pilnie tego postrzegać, aby nawet fryzyer lub służąca, ubierając głowę pani, nigdy jéj grzebieni do włosów swych nie zakładali, jak to często mają zwyczaj robić, nie chcąc po nie daleko rąk wyciągać.

Mocne szczotkowanie i gładzenie rano i wieczór, nadaje włosom piekny połysk, i jednostajność ich koloru, utrzymuje. Niedbale bowiem i niestarannie utrzymane włosy, będą miały zawsze końce świątlejsze, albo-też pasami kolor się ich wskróś odłączać będzie. Co miesiąc na nowiu, końce włosów ostrzygać należy, to im pomaga do wzrostu, broni je od wypadania, i łamania się albo szczepania się końców. Przekonano się teraz powszechnie, iż nie dobrze jest dzieciom strzydz włosy, dla tego też hodują im najczęściéj te, z któremi się urodziły; jednakże jeżeliby po chorobie, lub z innéj jakiéj ważnéj przyczyny, wypadło koniecznie ostrzydz włosy, tedy tego działania nie odbywać raptem od razu, ale przez kilka tygodni co dzień trzeba ucinać po trochu, aż się dójdzie do żądanéj miary. Ta ostróżność zapobiega złym skutkom, jakie raptowne ostrzyżenie głowy, wywrzeć może na wzrok lub słuch. Zbyteczne zatłuszczenie włosów, albo zatkanie porów głowy przez łuskę, która pokrywa skórę, sprawia wypadanie włosów, a nawet niekiedy ból głowy; chcąc ją więc oczyścić, trzeba ją zwilżać kolońską lub lawendową wódką, a w niedostatku ich, spirytusem lub arakiem, i grzebieniem

ie z głowy wyskrobywać. Można też
yn zalewać wrzącą wodą jak herbatę, a
u dobrém, zwilżać tém głowę dla utrzy-
jących włosów. Jeśli koniecznie głowę
tedy zamiast mydła używać żółtków od
puściwszy mydło proste w wódce sta-
rozwieśdź to po połowie z wodą, tém
wymyć głowę, a letnią wodą ją spłókać. Niektórzy myją swe włosy, podpiwkiem zegrzanym z masłem; inni twierdzą, iż burakowy rosół takoż z masłem niesłoném zagrzany, poprawia i czerni włosy.

Sposób na odrastanie włosów. Chininy za 30 k., suchego rozmarynu za 15 k., utłuc dobrze, wsypać do butelki francuzkiego wina, wrzucić 2 garści bożego drzewka, wlać półkwaterki Kolońskiéj wódki, wcisnąć soku z dwóch cytryn, wsypać szczyptę soli, skłócić to wszystko razem i postawić na dni kilka w cieple, potém przecedzić i 2 razy na tydzień tą wodą głowę zmaczać.

Lekarstwo na nagniotki. Upiec ząbek czosnku i przyłożyć na noc na nagniotkę obwiązując chustką. Powtórzyć to przez 3 dni a potém wymoczyć nogę w letniéj wodzie i zdjąć skórkę stanowiącą róg nagniotki sam zaś środek wypadnie po przyłożeniu czosnku.

Pomada topolowa, utrzymująca włosy od wypadania. Rozpękające się pączki topoli balsamicznéj na wiosnę, smażyć należy na wolnym żarze z wołowym szpikiem po połowie z wieprzową tłustością, albo z samą jedną tą tłustością bez szpiku. Gdy się ona dobrze przejmie tym balsamem, przecedzić ją przez płótno rzadkie, wyciskając je mocno. Potém ucierać tę pomadę aż do zupełnego jéj zastygnięcia, i przechowywać ją w słoikach dobrze obwiązanych na lodzie przez całe lato. Ta pomada nie tylko wzmacnia włosy, ale jeszcze ciemni, i połysk im nadaje,

ale nie mile pachnie; można ją więc jakim olejkiem zaprawić. Ale w ogólności używanie tych olejków mocno pachnących, szkodliwém jest dla włosów.

Pomada muchowá, pobudzająca wypadłe włosy do odrastania — Muchy nasze zwyczajne, nałowione, ale nie trute, rozcierają się i smażą mieszając ciągle z tłustością wytopioną ze szpiku wołowego na wolnym bardzo ogniu, a lepiéj jeszcze na żarze. Potém się ta tłustość cedzi i wyciska przez rzadkie bardzo płótno do słoików, które obwiązane pęcherzem, przechowuje się w miejscu chłodném.

Pomada zwyczajna do włósów. — Na tęższą pomadę bierze się tłustość wołowa, na wolniejszą zaś wieprzowa, albo szpik wołowy. Jakąkolwiek więc z tych tłustości czy samą jedną, czy po połowie z drugą, oczyścić starannie z błon i krwi, pokrajać w kawałki, wygniatać mocno z wodą, potém moczyć w wodzie miękkiéj ze stawu lub rzeki, odmieniając co dzień tę wodę, i wygniatając tę tłustość, póki z niéj czysta woda odchodzić nie będzie (*). Wtenczas w polewaném naczyniu roztapia się ta tłustość na żarze, przecedza się przez rzadkie płótno i zostawia z godzinę w cieple mierném, aby zostając w s[illegible]nie płynnym męty na dno osiadły; z nich zlawszy lub zebrawszy pomadę, do ciepłéj lać najtęższego spirytusu, tyle ile go przyjmie, można też dodać szóstą część wosku białego roztopionego. Z tém wszystkiém pomadę ucierać i ubijać aż zastygać zacznie, wtenczas

(*) Albo włożywszy do polewanego garnka, zalać wodą miękką (to jest rzeczną), zasklepić wierzch na około ciastem i wstawić na trzy godziny do ciepłego pieca. Poczém ostudziwszy przecedzić wodę. Jeżeli tłustość nie dość czysta, to ją na lekkim ogniu przetopić i przecedzić na muślin. A postawiwszy naczynie na misie, lodem lub śniegiem wyłożone tarć mocno w jedną stronę łyżką drewnianą, aż zgęstnieje, i pomada zrobi się białą. Ucierając, dodaje się jaki chcąc pachnący olejek.

zlać z niéj odłączające się cząstki spirytusowe, a rozegrzawszy znowu zlekka do płynnéj ale nie gorącéj, wlać olejek jaki chcąc, z nim znowu ubijać i rozcierać pomadę, aż do zupełnego jéj zbielenia; wtenczas składając ją do małych słoików, które ustawiwszy w pudełku z piaskiem suchym, na lodzie trzymać.

Ilości wlewającego się olejku, oznaczyć tu nie podobna, rozmaitego bowiem bywają gatunku: dobrych i nie fałszowanych mniéj łać trzeba, a zaś rozprowadzonych oliwą bez porównania więcéj. Goździkowy olejek wzmacnia włosy, innych wszystkich jak najmniéj używać trzeba. Pomarańczowy i cytrynowy po goździkowym są najlepsze.

Pomada na usta szczepiące się. — Rozpuszcza się jedną część wosku białego, do niego dodaje się oliwy najświeższéj trzy części, *radix alcanae officinalis* dziesiątą część, wszystko to się lekko zasmaża na żarze mieszając. Potém się cedzi przez rzadkie stare płótno do foremek papierowych, dodawszy pierwéj kroplę lub dwie różannego olejku.

Na bardzo zaś poszczepane usta, bierze się zamiast oliwy, olejku blokotowego, *oleum hiosciani*, trzy części. Tylko już wtenczas nie wchodzi do składu téj pomady *radix alcanae officinalis*, różannych też kropel nie trzeba.

Skutki czosnku na odrastanie włosów. Utarć czosnku z miodem i nacierać tém miejsce obnażone z włosów czyli łysiny a włosy odrosną.

Kolońska wódka. — Do kwarty spirytusu najlepszego, dodaje się olejku *bargamott* pół łóta, olejku *cedras* ćwierć łóta, i po ćwierci łóta olejków: *citronne essens*, *portugal d'orange*, *limetti*, też po ⅛ łóta *petit grain* i *neroli*. Wszystko to się miesza, i przez 2 tygodnie utrzymuje na słońcu w butelce dobrze zatkniętéj, którą się parę razy na dzień kłóci. Jest to przepis najlepszy i najpewniejszy robienia téj wody,

przywieziony z saméj Kolonii; według niego robiłam tę perfumę, i była za lepszą uznana jak te, które się po naszych magazynach kupują. Prawda, iż tych olejków nie zawsze nawet w Wilnie dostać można w dobrym gatunku; musiałam je z Rygi częstokroć sprowadzać.

Lawendowa wódka najlepsza.— Najlepszego olejku lawendowego uncya 1, olejku bergamotowego drachm 2, wlać do półtory kwarty najmocniejszego spirytusu, postawić na słońcu lub cieple, dobrze zaszpuntowawszy do rozpuszczenia się zupełnego olejków, to jest na kilka por. Kłócić często.

Woda różanna pędzi się albo ze świéżéj róży, albo z suszonéj, która się konserwuje w słojach glinianych, polewanych, lub szklannych dobrze pęcherzem obwiązanych, albo i z takiéj, któréj listki świeżo zebrane: przesypują się warstwami soli drobno utłuczonéj, naciskają się denkiem drewnianém i kamieniami. Jakimkolwiek więc z tych sposobów urządzoną różę nakłada się do alembiku, pakując jéj jak można najwięcéj; reszta się wodą nalewa rzeczną, i trzyma się tak przez 24 godziny w izbie, aby cząstki aromatyczne połączyły się z wodą (*). Nazajutrz nastawia się alembik jak zwyczajnie, i pędzi się na wolnym bardzo ogniu. Odbierając połowę tylko téj wody, która się pod miarę na różę nalewało, reszta już będzie bez zapachu, a nawet nakoniec przypalenie czuć się daje. Drugi raz na takąż proporcyę róży nalewa się połowa tyle wody, ile pierwszą razą; gdy 24 godziny na niéj postoi, dolewa się do niéj na tęż różę woda różanna z piérwszego pędzenia otrzymana, i przepędza się powtórnie,

(*) Jeżeli się zmacza róża solona to nie w alembiku, ale w inném naczyniu, najlepiéj polewaném glinianém, gdyż miedź od soli gryszpanieje, a woda różanna, używająca się często od oczu, mogła by się przez to stać szkodliwą.

zawsze tylko tyle odbierając, ile piérwszy raz. Taka woda już będzie miała mocny i doskonały zapach, ale ktoby chciał mieć ją lepszą, może jeszcze tym sposobem i trzeci raz pędzić.

Potpourri. — W południe, kiedy już śladu rosy nie ma na kwiatach, zbierać te wszystkie, które mają zapach np. róże, *caprifolium*, jaźminy wazonowe, pomarańczowy kwiat, lawendę, groszki pachnące, rezedę, *mirabilis* biały, *mimulus moschata* i t. d. Zbierać te kwiaty jak się tylko rozpuszczą, oberwać z nich szypułki, i albo im dać nieco w cieniu przewiędnąć, albo świeżo zebrane, układać w słoikach szklannych lub gliniannych polewanych, warstwami przesypując je solą prażoną drobno stłuczoną. Nacisnąć potém denkiem cieńkiém drewniannem i kamuszkami. Jeżeli nie można od razu słoja napełnić, to przez kilka dni ponawiać to solenie kwiatów, potém obwiązane dobrze pęcherzem słoiki trzymać w cieple i suchém miejscu; gdy się przetrawią i wilgoć stracą te kwiaty, uformuje się z nich massa scisła przyjemną woń wydająca, tę albo się w woreczki jedwabne zaszywa i trzyma między rzeczami, którym się ten zapach chce nadać, albo się w naczyniach kryształowych lub porcelanowych trzyma w pokojach.

Kadzidła serajowe w papierkach. — Balsamu peruwiańskiego łót 1, olejku pomarańczowego drachmę 1, lawendowego ½ łóta, żywicy benzoes łótów 2, storaxu łót 1. Zalać to funtem 1½ spirytusu tęgiego, postawić w naczyniu szklannėm dobrze zatkniętém, na słońcu lub w ciepłém miejscu, kłócąc niekiedy, aż się te wszystkie ingredyencye rozpuszczą i połączą. Papier biały gruby, taki, jaki się do litografii używa, pociąga się po kilkakroć pędzlem umaczanym w téj mieszaninie, za każdą razą dając mu zaschnąć w cieniu. Potém się kraja w kawałki, i w potrzebie lekko nad świécą rozgrzewa, strzegąc się go przysmalić.

NB. Dla odmiany można zamiast olejku pomarańczowego i lawendowego, użyć bergamotowego, różannego lub goździkowego, i t. d.

Kadzidło w papierkach inaczéj. Balsamu Peruwiańskiego łótów 3, gummy benzoes łótów 3, storaxu łótów 2, kalafonji oczyszczonéj łótów 6, olejku bergamotowego ½, różannego kropel kilka, goździkowego ⅛ łóta, cynamonowego ⅛ łóta, korzenia fiałkowego łótów 2. Korzeń fiałkowy potłuc grubo, wsypać do flaszki, zalać kwaterką spirytusu proch palącego, a gdy po kilkunastu dniach stania w cieple spirytus naciągnie zapachu, zlać go do innéj flaszki, wsypać utłuczone na proszek storax, benzoes i kalafonią, postawić w cieple, a gdy często mieszane rozpuszczą się i wyklarują, scedzić spirytus—wlać do niego olejki: różanny, bergamotowy, goździkowy, cynamonowy, oraz balsam peruwiański, mocno wymieszać i tym płynem smarować kilka razy papier nieklejowy pędzelkiem lub piórem, dając po każdym razie wyschnąć papierowi.

Kadzidło płynne dobre. Gummy benzoes za kopiejek srébrnych 20, myszki za tyleż, a storaxu, szakarelli, goździków i korzenia fiałkowego, każdego za 15 k., cynamonu ¼ łóta, lawendy pół łóta. Wszystko to nalać pół garncem spirytusu, postawić na słońcu, po kilku dniach zlać do butelek. Na te same przyprawy nalać znowu pół garnca spirytusu, dłużéj go niż piérwszą razą trzymać na nich i codzień razy kilka kłócić. Trzeci raz można jeszcze octem nalać, a po długiém nastaniu, będzie jeszcze niezłe kadzidło. Dwa piérwsze naciągnienia zmieszać, a biorąc do użycia wlać do szklanki troszkę wody, zabielić ją tém kadzidłem i polewać na gorącą łyżkę.

Inne kadzidło tańsze. Lawendowy kwiat nalać wódką, a gdy dobrze naciągnie i nabierze ciemnego koloru, wtenczas dodaje się do kwarty téj wódki, kwaterkę octu dobrego, najlepiéj winnego, ale nigdy

tego, co się z pszenicy robi, także kwaterkę wódki, w któréj wymokło 2 łóty goździków tłuczonych i tyleż cynamonu. Kto nie lubi octu, może zamiast jego użyć do rozprowadzenia wody, którą się maliny suszone i róża zalały tęgo, jak się zwyczajnie herbatę zalewa.

NBr. Na tęż samą lawendę i na goździki z cynamonem jeszcze się raz nalewa wódka, z któréj będzie jeszcze dobre kadzidło.

Sposób najtańszy robienia wody do kadzenia. Utłuc miałko w moździerzu ¼ funta goździków, zsypać do wazy i zalać garncem wrzącéj rzecznéj wody; zakryć aby para nie wyszła i zostawić na 24 godzin. Odcedzić, wlać kubek wody kolońskiéj lub lawendowéj, dodać szklankę mocnego octu, rozlać do butelek, postawić na zimnie i kadzić polewając gorącą żelazną łyżkę.

Jeszcze kadzidło płynne. Trzy łóty goździków tłuczonych, zalać dwóma kwartami rzecznéj wody, i postawić w cieple na parę tygodni kłócąc rano i wieczór. Wylać do wazy, dolać do tego cztéry kieliszki wody kolońskiéj lub lawendowéj, cztéry kieliszki różannéj, tyleż mocnego octu, storaxu łótów cztéry, trochę myszki, wszystko to dobrze wymieszać, i używać polewając na niezbyt gorące żelazo.

Kadzidło płynne aptekarskie. Gummy benzoes łótów 6, storaxu płynnego łótów 6, goździków aromatycznych łótów 12, kory szakarelli łótów 12, kory cynamonowéj łótów 3, spirytusu czystego mocnego półtory kwarty, olejku bergamotowego 1½ łóta, lawendowego 1½ łóta, cedrowego 1½ łóta, cynamonowego ¼ łóta, balsamu indyjskiego łótów 3. Benzoes, goździki, szakarellę i cynamon przetłuc na proszek dość gruby, wsypać do flaszy z szérokim otworem, przydać storaxu i zalawszy spirytusem obwiązać pęcherzem; przekłóć pęcherz szpilką, postawić w miej-

scu ciepłém na dni kilka do dobrego wytrawienia, poczém płyn przecedzić przez płótno, dodać wyż wymienione olejki i balsam Indyjski a dobrze skłóciwszy płyn, przepuścić przez wodny papier. Na te same ingredyencye można jeszcze raz nalać spirytusu, a naciągnie niezłe kadzidło; płyn zaś zlany piérwszą razą służy tylko za essencyą do rozprowadzania octu do kadzenia; na butelkę, dosyć go wlać kieliszek, a będzie wonne i przyjemne kadzidło.

Kadzidło w proszku. Kwiatu suszonego lawendy łótów 3, róży łótów 3, bławatków łótów 3, korzenia fiałkowego (treos florentinae) łótów 5, cynamonu łótów 3, goździków łótów 3, gummy be
storaxu łótów 3. Wszystko podsu
utłuc po osóbno, przesiać przez sito, z
skropić mocno kolońską wódką, złożyć
do butelki, zakorkować i po kilku dni
kadzenia sypiąc na lekko ogrzane żelazo.

Kadzidło w trocikach. Bierze się $1\frac{1}{2}$ uncyi storaxu, 6 drachm benzoesu, tyleż mastyxu, goździków i cukru zwyczajnego w dobrym gatunku, i 36 uncyi dobrze wypalonych i sproszkowanych węgli lipowych; wszystko to stłuczone na miałki proszek z rozpuszczoną w wodzie gummą dragantską, zarabia się na ciasto, dodawszy $\frac{1}{2}$ uncyi balsamu peruwiańskiego i tyleż ambry. Potém to się wałkuje na laseczki, które krając w małe kawałki, wyższy się koniec wygniata spiczasto, a dolny grubszy, jak zwyczajnie w trocikach się wyrabia. Trociki te suszą się rozłożone na przetakach, latem na powietrzu, zimą zaś na piecu.



FARBOWANIE I BIELENIE WŁÓCZEK.

Farbowanie włóczek.

każda farba lepiéj się przyjmuje do włóczek e białych, i którym się wszelką tłustość odetak też na początku umieszczam:

Sposób prania i bielenia wełny. Na funt wełny rozgotowywa się ćwierć funta skrążanego mydła w miękkiéj wodzie, i dwiema częściami mydlin wrzących zalewa się rozłożoną w szérokiéj balei włóczkę; tę baleję nakrywa się dobrze mokrém grubém prześcieradłem, i tak przez godzin kilka trzyma; potém się nie odciera téj włóczki, ale się ją tylko po kilkakroć wyciska, namacza i znowu wyżyma.

NB. Trzecią częścią téj mydlanéj wody, od piérwszego zaparzenia zostawionéj, drugi raz zaparzyć włóczkę i zaraz znowu zacząć wyciskać; potém w zimnéj wodzie mocno wypłókać. Chcąc zaś żeby była bielszą, siarkować ją wilgotną przez 24 godziny następnym sposobem: na wannie, lub inném węższém naczyniu ponaciągać sznurki, na nich ułożyć wełnę, na dnie zaś naczynia postawić garnek z żarem, na który się sypie siarka po trochu; żeby zaś dym nie rozchodził się, a tylko obejmował włóczkę, trzeba aby

wanna dobrze była okrytą płótnem gęstém, tak jednak, aby one nie leżało na saméj włóczce. Po fabrykach, dla uniknienia wielkiego kosztu na mydło, używa się ludzka uryna przegniła, któréj 6-tą część dodaje się do 5-ciu wody ogrzanéj do 56-ciu stopni; moczy się w tém włóczka 20 minut, potém się dobrze wymywa w wodzie biegącéj.

Bielenie wełny z krédą. Na funt wełny bierze się 2 funty kredy miałko tłuczonéj i nalewa się wodą rzeczną; w téj się włóczkę moczy przez 24 godziny, często w tym przeciągu czasu wyżymając i pociskając, aby ją kréda dobrze przejęła. Potém póty się w wodzie biegącéj miękkiéj płócze, aż odejdzie całkiem kréda. Wełna przez to nabiera nadzwyczajnéj białości, i tak jest nierównie trwalszą od téj, jaką otrzymujemy przez siarkowanie. Sposób ten mało kosztowny i nie ambarasowny. Chcąc włóczkę jeszcze bielszą zrobić, można to moczenie w krédowym roztworze jeszcze powtórzyć.

1. *Kolor ponsowy*. Farbowanie na ten kolor dzieli się na trzy oddziały: 1-szy preparowanie selwaserem, 2-ry nadanie gruntu, nakoniec samo farbowanie 1) *Preparowanie selwaseru:* cyny angielskiéj łótów 2, poskrobanéj na kawałki wrzucić do szklannego naczynia, i wlać na to 8 łótów selwaseru, to jest kwasu saletrowanego i 2 łóty kwasu solnego. Ponieważ w téj mieszaninie selwaser mocno wrzeć zaczyna, odgaszać go więcéj i chłodzić trzeba dolewając po trosze 8 łótów wody miękkiéj. Potém to się stawia w chłodném miejscu na 12 godzin. Dla robienia odmiennych cieni, rozpuszcza się w osóbném naczyniu zamiast 2-ch, 4-ry łóty cyny. 2) *Grunt pomarańczowy do czerwonego koloru:* wody kanałowéj lub rzecznéj zagrzać w rądlu lub kotle dobrze pobielanym; na każdy funt włóczki dodać 3 łóty selwaseru, w którym się cyna roztopiła, kremortartarum łóty 2, kurkumy łót 1, i hałunu łót

1; i gotować to przez 10 minut. Wtenczas na każdą taką proporcyę włożyć włóczki funt 1, wymywszy ją piérwéj w mydle jak najczyściéj, dokładnie wypłókawszy i wymaglowawszy do sucha. Przewracać ją ciągle w téj farbie i gotować dopóty, póki woda, nie straci wszystkich farbujących części. Wyjęta z niéj wełna powinna być pomarańczowa. Wytrzepać ją dobrze w ręku, aby z niéj zleciał pył od kurkumy, wysuszyć w cieniu i znowu trzepać i pylić. Inny cień się formuje, gdy zamiast kurkumy, weźmie się krochmalu pszennego rozwiedzionego wodą. Jeszcze *inny grunt* do tejże farby, nadający odmienny cień włóczce, takim samym sposobem się robi jak i piérwszy, ale do kurkumy i kremortartary, dodaje się jeszcze od 1-go do 4-ch łótów wejnsztejnu, także i selwaseru mniéj lub więcéj od 3-ch do 4½ łótów. Można też dodać hałunu łót 1. To wszystko na funt włóczki. 3) *Samo farbowanie na kolor ponsowy:* Do nastawionéj w kotle pobielanym miękkiéj wody, dodać na każdy funt włóczki, kokcynelli jak najdelikatniéj sproszkowanéj od 1½ do 2-ch łótów, i gotować ją przez kwadrans; dodać potém 2 łóty selwaseru preparowanego, który się cedzi i oddziela z fuzów i tyleż kremortartari, rozmieszać to dobrze, a gdy mocno zawrze, zdjąć z ognia, równo ułożyć zagruntowaną i wysuszoną włóczkę, wymieszać ją i pociskać tak, żeby farba równo wszędzie doszła i przejęła włóczkę, a potém przez całą godzinę gotować ją na bardzo wolnym ogniu. Wtenczas odstawić, wyjąć włóczkę, a gdy będzie suchą, wypłókać ją w czystéj wodzie i znowu w cieniu wysuszyć.

NB. Dla zmiany cienia, dodawać mniéj lub więcéj kokcynelli, od półtora aż do 4-ch łótów; selwaseru też od 2-ch do 4-ch łótów. Wreszcie światlejsza lub ciemniejsza będzie włóczka, według tego, jak się ją króciéj lub dłużéj w farbie trzymać będzie. Odmiana też

gruntu wiele wpływa na cienie samego pąsu, i dla tego mniéj lub więcéj dodawać kurkumy, wejnsztejnu, i innych ingredyencyj weń wchodzących. Lepiéj jest osóbno światłe, a osóbno ciemniejsze cienie farbować, przez co będą i jaśniejsze i czyściejsze; wody zaś zawsze tyle się bierze, ile uważa dostateczném do zamoczenia, a więc i ufarbowania: np. kwart 6 na funt włóczki, jeżeli się w farbie ma gotować; a jeżeli tylko zamaczać, to mniéj wody brać można. Wreszcie, im więcéj się włóczki farbuje razem, tém mniéj w proporcyą wody brać można, gdy objętość jéj w stosunku przybywającéj włóczki, jest znacznie większa. Ten kolor *pąsowy* jest bardzo piękny, żywy i trwały. Od słońca nie blakuje nigdy.

2. *Różowy.* 1) *Gruntowanie wełny.* Nastawić w pobielanym kotle wody miękkiéj kwart 6, wrzucić do niéj kremortartari łótów 5, hałunu tyleż, selwaseru preparowanego tyleż; zagotowawszy wrzucić włóczki dobrze wymytéj z mydłem, ale już z niego wypłókanéj i wymaglowanéj funt 1, i gotować ją przez pół godziny, potém wysuszyć. 2) *Farbowanie:* Nastawić wody czystéj zawsze miękkiéj, wsypać do niéj 5 łyżek kawiannych kokcynelli, zagotować i włożyć zagruntowaną włóczkę, i gotować ją zwolna przez kwadrans, a będzie kolor blado-różowy. Chcąc mieć ciemniejszy, dosypać do tejże saméj farby kokcynelli łyżek dwie i zostawić w niéj motki: gotować aż będą miały kolor ciemniejszy, i tak póki się podoba podnosić ciemność tego koloru, zawsze dodając po łyżeczcę lub 2 kokcynelli, i w niéj gotując przez kwadrans. Te zaś, które się chce mieć światlejsze, stopniowo wyjmować przed każdém dosypywaniem kokcynelli. Takim sposobem dodając kokcynelli, można ufarbować aż do karmazynowego cieniu. Wyjąwszy każdy motek przepłókać w zimnéj wodzie i wysuszyć w cieniu.

3. *Karmazyn.* Na funt wełny, rozpuszcza się w 6-ciu

kwartach wody hałunu łótów 8, wejnsztejnu łótów 2, i w tém się wełna pół godziny gotuje na wolnym ogniu; potém się suszy. Do pozostałego płynu dodać kokcynelli łótów 2, i gotować znowu w tém włóczkę. Albo prosto, do czystéj wody wsypać od 2-ch do 3-ch i 4-ch łótów kokcynelli, dodać 2 łóty selwaseru preparowanego, i w tę farbę kłaść zagruntowaną włóczkę. Jeśliby po wyjęciu z farby, nie był kolor dosyć mocny, lub chcąc mieć cień odmienny, tedy włóczkę po wyjęciu z farby przepłókać w ługu, a potém w wodzie. Dłuższe lub krótsze trzymanie w ługu, jako też dodawanie kokcynelli, stanowić ma odmianę cieniów.

4. *Karmazynowy* ciemniejszy w *echcie*, t. j. nie tracący nigdy koloru. Gruntuje się włóczka tak samo jak na różowy; farbuje się zaś następującym sposobem: do farby pozostałéj od różowego cienia dodaje się kokcynelli łótów 8. Do zagotowanéj kładzie się zagruntowanéj już wełny funt 1, którą się przez kwadrans lub więcéj gotuje. Potém wyjąć włóczkę, a farbę z ognia zdjąwszy, wlać wody zimnéj szklanek 8, a wziąwszy potażu do łyżki żelaznéj, czerpać farbę tąż łyżką i odlewać ją nazad do rądla, nie puszczając kawałków potażu do farby, i póty to powtarzać, aż kolor będzie najdoskonalszy. Wtenczas włożyć włóczkę, gotować na wolnym ogniu; wyjąwszy wysuszyć, wypłókać i znowu wysuszyć w cieniu.

Inny się jeszcze robi grunt do tego koloru: na funt wełny, rozpuszcza się hałunu łótów 8, wejnsztejnu łótów 2, w 6-ciu kwartach wody i w tém się wełna gotuje przez pół godziny, ciągle ją mieszając; potém się suszy.

NB. Ciemniejszy lub światlejszy kolor karmazynu, zależeć będzie od dodania więcéj lub mniéj kokcynelli i roztworu potażowego. Im więcéj się doda tego ostatniego, kolor będzie ciemniejszy, także od dłuższego lub krótszego trzymania wełny w farbie.

5. *Morderowy.* Do gorącéj wody rzecznéj, na funt

wełny wsypać hałunu łótów 8, wejnsztejnu łótów 4, zagotować i odszumować; włożyć włóczkę, gotować przez pół godziny i zostawić w farbie aż do ostygnienia. Wyjąć wtedy i wysuszyć w cieniu. Osóbno farby rejty funt 1, namoczyć w miękkiéj wodzie, porozcierać ręką wszystkie gruzołki, wlać do wody ciepłéj i utrzymywać na lekkim ogniu, tak, aby farba nie była bardzo gorąca, przez pół godziny; potém włożyć włóczkę zagruntowaną, i znowu utrzymywać na ogniu w dobrém cieple, strzegąc wszakże od zagotowania, przez całą godzinę; a po godzinie raz, tylko zagotować, wyjąć włóczkę, wsypać garść potażu, wymieszać dobrze, a gdy się rozejdzie, włożyć na powrót włóczkę i niech tak postoi godzin 2. Potém wypłókać ją i wysuszyć w cieniu.

6. *Karmazyn mniéj wprawdzie ładny, ale trwały i nie kosztowny.* Włościanki nasze Litewskie tym sposobem farbują wełnę na przetykanie szlaków u spodnic i na paski, które każda dziewczyna na swém weselu rozdać powinna obecnym. Liść brzozowy zbierać póki jeszcze młody, t. j. przed Ś. Piotrem, a im wcześniéj tém lepiéj; takoż ziele zielonką zwane, które rośnie po łąkach frędzelkowato, nizko; wszystko to ususzyć w cieniu na wolném powietrzu lub na piecu, tylko nie w wielkiéj massie, aby się nie zagrzało. Takoż kwitnie w Czerwcu ziele macierzanka, *oryganum vulgaris*, po borach i odłogach; ma ona mocny i dość przyjemny zapach, na każdéj gałązce ma kwiat spory, złożony z drobniutkich liliowo-karmazynowych: chłopi nazywają tę roślinę macierduszką. To trzeba zrzynać w całku w czasie kwitnienia i suszyć. Wszystkie te rośliny po osóbno ususzone na piecu, utłuczone w stępie i przesiane przez gęsty przetak, chować do użytku. Gdy się chce farbować, trzeba na noc zaparzyć gorącą wodą osóbno zielonkę i brzozowe liście, osóbno macierzankę i liście jabłoniowe, trzymać je pod

nakryciem w cieple, a nazajutrz zagotowawszy farbę, należy piérwiéj włóczkę ufarbować w zielonce, z dodaniem 6 łótów hałunu, a potém w macierzance, także z hałunem. Chcąc mieć odmienne cienie, to w saméj tylko macierzance z liściem jabłoniowym. Im się da więcéj macierzanki, tém kolor będzie ciemniejszy od innych, żółtawszy się robi.

NB. Włościanki zamiast hałunu, kładą na ciemniejszy kolor sadła kawałek, a na światlejszy masła niesłonego.

7. *Błękitny.* Na funt włóczki rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach miękkiéj wrzącéj wody i w niéj wełnę zagotować; wyjąwszy wysuszyć, będzie to *grunt.* Samo *farbowanie:* Dwa łóty indygo (*) miałko utłuczonego, nalać 10 łótami *oleum-vitrioli* w słoiku szklannym, i mieszać to paleczką drewnianą póty, aż się zupełnie w płyn massowy obróci; wtenczas obwiązać słoik pęcherzem i postawić w ciepłém miejscu na 24 godziny, a choćby i więcéj postał, to mu nie zaszkodzi. Po tém zupełném przepaleniu indygo, rozwieść go 11 łótami wody miękkiéj i tym rozczynem zaprawiać, kładąc go po łyżeczce kawiannéj do wody czystéj, rzecznéj, gotującéj się w pobielanym kotle, lub rądlu, i kłaść motki kwadransem późniéj jedne po drugich, aż do najjaśniejszego koloru, zwolna je gotując. Można jeszcze piérwiéj dodać do farby od 4-ch do 6-ciu łótów hałunu. Żem jednak doświadczyła, iż piérwsze motki zachowują najczyściejszy i piękniejszy kolor, a późniejsze nabierają już brudnawego cieniu, więc radzę przeciwnie wrzucać te motki, które mają mieć cień światlejszy, i te piérwiéj wyjmować; do ciemniejszych zaś stopniowo dodawać więcéj farby; na każdy po jednéj lub dwie łyżeczki kawianne. Tych 2-ch łótów indygo,

(*) Częstokroć u nas żydzi berlinblau przedają zamiast indygo, uważać więc należy kupując, żeby był ciemny błękit i w nim przebijać się powinny cząstki jakby miedziane.

dosyć będzie na 8 funtów wełny, nadając jéj cieniów ile chcąc. Im więcéj będzie witriolu, tém błękit będzie żywszy i piękniejszy; można więc go brać na łót 1 indygo od 4-ch do 6-ciu łótów.

Drugi sposób farbowania na błękit. Tak samo zaprawione indygo, dodaje się po łyżeczce do zagotowanéj i dobrze zszumowanéj kwaśnéj serwatki, która piérwéj powinna być jeszcze przecedzona po piérwszém zagotowaniu. Wełnę kłaść do gorącéj farby, z nią kwadrans lub więcéj gotować, a po wyjęciu wypłókać ją w czystéj przecedzonéj serwatce, i wysuszyć w cieniu.

8. *Zielony.* Trzeba ufarbować wprzódy cały cień błękitny, a gdy ten już będzie gotów, nastawić wody czystéj, wsypać kremortartari łótów 4, hałunu łót 1, kurkumy 2 łóty, selwaseru preparowanego łótów $4\frac{1}{2}$, to wszystko mocno zagotować i do gorącéj farby kłaść motki błękitne, poczynając od najjaśniejszego, który potrzymawszy przez 5 minut, nie gotując wyjąć; drugi, razem z piérwszym zamoczony, dłużéj potrzymać, inne po trochu nawet gotować na wolnym ogniu, dla nadania coraz ciemniejszego koloru, a nakoniec przysypać jeszcze łót kurkumy, gotować przez $\frac{1}{2}$ godziny. Im światlejsze błękitne dno, tém też króciéj trzymać w téj powtórnéj farbie, a ciemniejsze dłużéj. Wszystkie w zimnéj wodzie płókać. Ta proporcya, mniéj więcéj na funt wełny.

9. *Inny zielony.* Rozczyny chlebnéj prosto z dzieży, dobrze kwaśnéj rozprowadzić z trochą wody ciepłéj, wsypać w nią sproszkowanego i przesianego ziela droku (*), w równéj części z zielonką (**), takoż spro-

---

(*) Genefira, drok, albo zinowka, rośnie na miejscach piasczystych, kwitnie od Maja do Augusta, kwiat żółty podobny do groszku nie zupełnie rozkwitłego. Wszystkie zióła do farb, powinny się suszyć w cieniu dobrze rozłożone, aby się nie zagrzały na kupie.

(**) Zielonka rośnie na łąkach nizko, frędzelkowato. Włościanki znają wszystkie te zioła, bo ich do farb swoich używają.

szkowaną i przesianą, wymieszać to tak gęsto jak rozczynę. Motki błękitne suche, w cień ufarbowane w indygo, kłaść do téj mieszaniny, i niech stoją przez dwie doby w cieple, nakryte, często je przewracając i wyciskając dla równowania koloru; potém wyjąwszy motki, w necułkach przesypywać olchowym popiołem gęsto, oblać gorącą wodą, i mieszać, wyżymać, aż się zrobią zielone. Albo prosto ługiem wrzącym zalać wełnę wyjętą z rozczyny. Wyjąwszy po 2-ch godzinach, wymyć do czysta w zimnéj wodzie.

NB. Na niektórych ciemniejszych powtórzyć można tę operacyę. Można na jedne cienie samą tylko brać zielonkę, na inne sam drok; hałunu też dodać zawsze nie szkodzi.

10. *Jeszcze zielony.* Nazbierać ziela nazwanego u wieśniaków kamonicznik, wysuszyć i pokrążać go, włożyć do garnka, nalać wodą i gotować przez godzinę; potém odcedziwszy, gotować w niéj włóczkę przez drugą godzinę, z przydaniem na funt onéj, hałunu łótów 6, a wtenczas do ługu mocnego włożyć, albo do wrzącéj wody zaprawionéj potażem, na godzin 12 pod grubém nakryciem. Wyjąwszy wypłókać w wodzie; a jeśliby się farba mało przyjęła, powtórzyć farbowanie i w ługu zamaczać.

11. *Jeszcze inny zielony.* Na funt włóczki, bierze się hałunu 6 łótów, kurkumy ł. 4 albo bryzelii, żółtéj pół funta, lub też orleanu. Gotować to piérwéj, a przecedziwszy gotować w tém włóczkę przez pół godziny. Potém wziąć czystéj wody i wlać w nią indychtu tego co na błękit preparowany, podług cieniu jaki się chce mieć, mniéj lub więcéj i w tém gotować włóczkę przez pół godziny. Albo do tejże żółtéj wody dodawać indycht i w tém farbować.

NB. Można jeszcze dla odmiany cieniów i różnicy koloru, dodać do kurkumy i hałunu, wejnsztejnu od $\frac{1}{2}$ do 2-ch łótów. Także można farbować w błękitnéj

farbie motki ufarbowane już na żółto, gruntem co do pąsowego koloru, jako też każdy żółty kolor. Naturalnie, że każdy grunt odmienny wyda zieloność inną, co bardzo jest użytecznem do wydania rozmaitych gatunkow drzew, traw i mchów na dywanach, i dla tego jedne piérwéj w żółtéj, a potém w błękitnéj farbie farbować, a drugie przeciwnie piérwiéj w błękitnéj, a późniéj w żółtéj.

12. *Zielony najtrwalszy*. Na każdy funt wełny, brać hałunu łótów 8, wejnsztejnu 2, rozpuścić to w gotującéj się wodzie, i w tém potém potrzymać, a nawet trochę pogotować włóczkę; wyjąwszy wysuszyć. Potém stosownie do stopnia jasności koloru, który się chce nadać wełnie, bierze się na funt onéj, 4 do 6-ciu funtów rezedy farbierskiéj żółtéj, którą można mieć w domu sprowadziwszy nasiona od ogrodników rygskich, albo kupić już gotowéj u materyalistów. Drobno usiekana i mocno ususzona, wygotowywa się, dodając do pozostałego roztworu, hałunu i wejnsztejnu, w czém się włóczka gruntowała, i powolnym ogniem przez pół godziny gotuje się. Wyjąwszy wysuszyć, piérwiéj przepłókawszy; potém tak ufarbowane żółte motki kłaść do farby błękitnéj z indychtu (obacz niżéj), i trzymać w niéj króciéj lub dłużéj według cieniu jaki się chce nadać. Wreszcie ciemność zielonego koloru, zależeć też będzie od dodania więcéj indychtu. Można nie hałunując wprzód włóczki, farbować ją prosto w rezedzie dobrze wygotowanéj, do któréj się wsypało hałunu i wejnsztejnu.

13. *Zielony*. Liście brzozowe zbierać piérwszych dni Czerwca lub ostatnich Maja; te ususzone chować. W potrzebie nasypać ich tyle ile przyjmie woda, ugotować dobrze, przecedzić, wsypać do téj farby łyżkę kurkumy, i tyleż hałunu; włożyć do gotującéj się motek włóczki i gotować go kwadrans, potém wyjąć i wysuszyć, a do tejże farby dodając po łyżeczce preparo-

wanego indychtu, jak wyżéj opisano, zatapiać w niéj znowu wysuszony motek, na króciéj lub dłużéj, według cieniu jaki się mieć pragnie. Będzie to światły zielony kolor. Ciemniejszy zależeć będzie od dodania więcéj indychtu. Do najciemniejszego zaś sypie się kuperwasu pół łóta. Na funt wełny, bierze się go od 3-ch do 4-ch łótów.

14. *Zielony inny jeszcze.* Dwie części olchowéj kory, jedną dębowéj, wygotować mocno przez 12 godzin, dolewając miękką wodą w potrzebie; kory zaś tyle nakłaść, ile się jéj zmieści w naczyniu. Do tak wygotowánéj farby, dodać nazajutrz na funt wełny ćwierć funta trzaski żółtéj, dniem przed tém namoczonéj w wodzie. Wygotowawszy ją mocno, wsypać sporą łyżkę hałunu tłuczonego, kurkumy dużych dwie łyżki stołowe z wierzchem jak zająć i znowu gotować. Tymczasem włóczkę zamoczyć w serwatce kwaśnej, wyjąć ją z niéj, wykręcić, a dodając do farby po łyżeczce indygo, przysposobionego z witriolem *(obacz błękit N.7)*, zamaczać w niéj włóczkę wyjętą z serwatki, gotować ją nieco. Na światlejsze mniéj dawać indygo, i te piérwéj wyjmować, na ciemniejsze więcéj go dodać i dłużéj motki w farbie trzymać.

15. *Liliowy.* Najtrwalsza i najlepsza farba liliowa, tak się robi: na funt wełny utrzeć łótów 4 persico, farby zwanéj kutber, w ciepłéj wodzie jak polewkę rozprowadzić i wlać do wrzącéj wody, dodać do tego hałunu od 2-ch do 4-ch i 8-miu łótów. Gdy się rozpuści, gotować w tém włóczkę przez kwadrans lub pół godziny, według tego jak ją ciemniejszą lub światlejszą mieć chcemy. Wyjąć ją potém, dodać potażu 2 do 4 łótów, i już nie gotując zamoczyć znowu włóczkę, trzymając ją króciéj lub dłużéj według upodobania, zawsze dla robienia cieniów; zależeć też one będą od ilości potażu i samego persico, jako też i od krótszego lub dłuższego trzymania w farbie.

16. *Liliowy mniéj trwały.* Wszystkie farby, które się z bryzelią i farnabokiem robią, od słońca i powietrza płowieją i tracą kolor. Wypisuję je tu jednak, jako u nas powszechnie używane. Na funt wełny, farnaboku od 3 do 8-miu łótów, bryzelii granatowéj tyleż, namoczyć w wodzie przez noc, nazajutrz wygotować wodę do połowy; wtenczas zlać farbę do innego naczynia, wsypać od 4-ch do 8-miu łótów hałunu, i farbować w tém wełnę, gotując ją lub tylko zamaczając według cieniu jaki nadać chcemy. Lepiéj jeszcze farbę w woreczku moczyć i gotować. Ufarbowaną włóczkę zawsze w zimnéj wodzie przemyć trzeba.

17. *Inny liliowy kolor.* Tak samo się nadaje włóczce jak poprzedzający, tylko zamiast farnaboku, dodaje się bryzelii granatowéj 6 do 8 łótów. Jeszcze inny, gdy zamiast bryzelii samego się tylko farnaboku użyje. Wszystkie te kolory dla uczynienia ciemniejszemi, po kilka razy do farby kłaść trzeba, wyjmując je za każdym razem, lub tylko przewietrzając dla ochłodzenia. Naostatku w wodzie przepłókać.

NB. Można także dla odmiany cieniów, więcéj lub mniéj dodawać każdéj z tych farb. Raz brać więcéj bryzelii, potém farnaboku; jako też wymyć potém włóczkę w ługu, albo dodać z parę łótów potażu do farby, i zamoczyć w niéj już ufarbowaną włóczkę. Będzie to tworzyło rozmaite dzikie cienie, które zawsze są potrzebne w robotach. Prócz tego trwalsze są takie kolory liliowe, które przez potaż lub ług są umocnione. Można też piérwéj hałunować motki, niektóre z samym hałunem, niektóre z dodaniem wejnsztejnu. Na funt włóczki bierze się 8 łótów hałunu, 2 wejnsztejnu.

18. *Liljowy cień.* 5 motków 8-mio-łótowych przesypać otrębiami żytniemi, potém zalać gorącą wodą, i niech tak stoi godzinę; wtenczas wymyć wełnę w tym

otrębiowym krochmalu, wypłókać starannie w czystéj wodzie, i z otrębiów dobrze wytrzepać. Potém rozpuścić w czystéj wodzie 3 spore łyżki stołowe hałunu, i w tém pogotować z kwadrans. Odstawić aby zwolna przestygło; wtedy wyjąć i wysuszyć. Farnamboku od 6-ciu do 8-miu łótów, który już przez noc mókł w wodzie, gotować aż się połowa wody wygotuje, zlać farbę i do wrzącéj kłaść w kwadrans, motek po motku, hałunowaną wełnę. Trzeba zaś mieć już przygotowany ług makowy, to jest z popiołu, z główek i łodyg makowych zrobiony, do gorącego wkładać motek po motku, wyjęty z farby, trzymać czas jakiś, przewracając i wyżymając. Za każdym motkiem ług zmieniać należy, a że ta farba mydła nie cierpi, dla tego włóczkę wprzód się myje otrębiami, dla odebrania jéj tłustości, bez pomocy mydła. Można też w téj farbie zamaczać wełnę zagruntowaną jak na różowy kolor, będzie ztąd innny cień.

19. *Inny liliowy*. Orselli farby, któréj w kramach dostać można, łótów 3, w wodzie czystéj gotować przez kwadrans, potém w niéj włóczkę gotować przez godzinę; wyjąwszy przepłókać.

20. *Fiolet trwały i piękny*. Najprzód ufarbować włóczkę na dno błękitne w indygo, w cień, od najjaśniejszego do najciemniejszego; potém roztarłszy z wodą kokcynelli od 1-go do 2-ch łótów, wedle stopnia jasności lub ciemności koloru, jaki się mieć pragnie, wlać ją do nastawionéj wody; i albo dodać do niéj 8 łótów hałunu, i do zagotowanéj już kłaść włóczkę błękitną; albo też motki błękitne, piérwéj zahałunować w wodzie w któréj się taka proporcya hałunu rozpuściła, i wysuszone kłaść do wody zaprawionéj samą kokcynellą. Światlejsze króciéj trzymać w téj farbie, ciemniejsze dłużéj. Wreszcie na jeszcze ciemniejsze, więcéj dodać kokcynelli. Można też pąsowe ufarbowane motki kłaść do farby błękitnéj.

21. *Żółty*. Żółte kolory na pozór dobrze w domu farbują, ale przyznać należy, iż wcale nie są wytrwałe na słońce, a nawet od samego wolnego powietrza blakują. Te tylko co się rezedą farbierską i zielem zwaném kamonicznik farbują, nie tak prędko tracą kolor. Jednak zebrałam wszystkie tu u nas używane sposoby, dla wygody tych co nie chcą kupnemi szyć włóczkami.

Żółty trwały ale nie zbyt ładny. Ziele kamonicznik u wieśniaków zwane, suszyć, krajać drobno, gotować w miękkiéj wodzie, i wełnę suchą, zahałunowaną 6-cią łótów hałunu, włożywszy gotować; potém wyjętą przepłókać w tęgim ługu z makówek i prętów makowych robionym, a nakoniec w wodzie zimnéj przemyć i wysuszyć.

22. *Żółty*. Na funt wełny, bierze się stosownie do stopnia jasności koloru, jaki się mieć chce, od 4-ch do 6-ciu funtów rezedy farbierskiéj; tę drobno usiekać, i w miękkiéj wodzie wygotować. Dodawszy hałunu łótów 8, wejnsztejnu 2, wełnę w tém przez pół godziny gotować; potém się suszy. Można zamaczanie w odwarze świéżéj rezedy jeszcze powtarzać raz lub dwa; ostudzoną przepłókać. Albo piérwéj hałun z wejnsztejnem rozpuściwszy w wodzie, zagruntować w tém włóczkę i wysuszyć; potém dodać do pozostałego tegoż samego roztworu, wywarzonéj rezedy, i w tém farbować zahałunione motki. To jest trwalszy żółty kolor od innych.

23. *Żółty-zielonkowaty*. Tak samo farbować jak poprzedni, z tą tylko różnicą, iż do rezedy dodać trzeba potażu od 1-go do 2-ch łótów, na funt wełny.

24. *Inny żółty*. Tym się też sposobem farbuje jak uprzedni, tylko zamiast rezedy bierze się serratula tinetoria, czyli sierpik farbierski.

25. *Żółty*. Ośm łótów hałunu, 2 wejnsztejnu rozpuścić w wodzie i motki w tém zagruntować. Na funt

wełny wziąć półtora funta drzewa żółtego, gotować go w wodzie miękkiéj, a potém na każdy funt drzewa dodać po półkwarty zebranego mléka, dobrze wymieszać i gotować. Mléko zsiadając się i opadając na spód, zabiéra z sobą wszystkie mącące i brudzące cząstki. Dodaje się do téj farby pozostały roztwór hałunu z wejnsztejném, w to się wkładają zahałunowane i wysuszone motki, i farbują się. Po przewietrzeniu, płóczą się i suszą. Światlejszy lub ciemniejszy kolor zależeć będzie od tego, im się mniéj lub więcéj weźmie drzewa żółtego do odwaru. Gdy się doda selwaseru preparowanego z cyną, piękniejszy jeszcze będzie kolor.

26. *Żółty.* Na funt wełny, rozpuścić w wodzie 8 łótów hałunu, 2 wejnsztejnu, i w tém gotować wełnę przez pół godziny. Potém ją wysuszyć nie otrząsając hałunu. Bierze się 8 łótów kory kwercytronu, którą zawiązawszy w cieńkim i rzadkim woreczku, trzymać w wodzie, do któréj dodaje się na każdy funt wełny, pół kwarty mléka zebranego. Trzymać tę farbę dobrze ciepłą, ale pilnować żeby ani razu nie zawrzała. Można, gdy się już dobrze farba rozejdzie, dodać 2 łóty selwaseru preparowanego z cyną, jak się to opisało w uprzednim kolorze, i włożywszy wełnę, trzymać króciéj lub dłużéj według ciemności jaką się chce nadać kolorowi. Wpływa też na jego odmianę dodanie mniéj lub więcéj kwercytronu.

27. *Żółty cytrynowy.* Hałunu łót, kremortartary 4 łóty, kurkumy łót, selwaseru preparowanego z cyną $4\frac{1}{2}$ łóty; to wszystko rozpuścić w miękkiéj wodzie, włożyć funt wełny i gotować przez godzinę.

28. *Żółty.* Wziąć surowego ziela droku czyli zinówki, gotować go mocno w wodzie, potém zlać farbę z tych ziół, zaprawić ją łyżką sporą hałunu, gdy się ten rozejdzie, gotować w tém włóczkę. Wy-

jąwszy ją z farby, włożyć do gorącego ługu, na dwie pory pod nakryciem, a potém w wodzie czystéj przepłókać.

NB. Można też i w suszonym droku farbować tak samo; będzie jakaś odmiana koloru, jeżeli się do 2-ch części zinówki doda 3-cią zielonki, postępując tak samo w farbowaniu. Albo białe motki farbować tak, jak się o zielonem farbowaniu powiedziało pod artykułem 9.

29. *Żółty.* Do czystéj wody wsypać dwie łyżki stołowe hałunu, zagotować mocno; w ten wrzątek włożyć 8 łótów wełny, i po półgodzinném gotowaniu, wyjąc i wysuszyć w cieniu. Wówczas nastawić mocnego ługu, wsypać do niego półtora łyżeczki kawiannéj orleanu, i wrzucić dwie łyżeczki skrobanego mydła; to wszystko mocno zagotować i do tego wrzątku włożyć zagruntowaną włóczkę; gotować pół godziny, a wyjąwszy znowu zupełnie wysuszyć. Nakoniec kilka razy przemyć w letnim ługu.

30. *Albo*: w ługu pomiernie mocnym namoczyć w cienkim woreczku orleanu łótów 3, na noc; nazajutrz wyżymać tę chusteczkę w ręku, aż nic orleanu nie pozostanie w woreczku. Przystawić do ognia na kwadrans; potém wsypać solamoniaku łót 1, i w tém farbować.

31. *Oranżowy.* Na funt wełny, bierze się po 3 łóty czerwonego wajnsztejnu i hałunu, takoż 3 garście otrębi pszennych, w tém się wełna wygotowywa, odstawia, a nakoniec suszy. Osóbno na noc powinna być zamoczona w kwarcie podpiwku lub wody, farba kropp czyli marżana. Téj od 3-ch do 10-ciu a nawet i 20 łótów brać można, według cieniu który się chce nadać. Nazajutrz do téj farby dodaje się kwarta octu tęgiego, jeszcze się kilka godzin w nim moczy; potém dolewa się 5 kwart wody, gotuje się i nareszcie wkłada zahałunowaną włóczkę, która się

gotuje pół godziny, przewracając i pociskając często dla równowania koloru; odstawionéj dać ostygnąć nie wyjmując, a potém przepłókawszy w wodzie, wysuszyć.

32. *Oranżowy*. Do farby pąsowéj, nie na gruntowanie włóczki, ale już na samo jéj farbowanie przygotowanéj, dodać na funt włóczki, hałunu łótów 4, wejnsztejnu łót 1; gdy się to nieco pogotuje, włożyć włóczkę białą i gotować ją przez pół godziny na wolnym ogniu. Dodanie mniéj lub więcéj wejnsztejnu i trzymanie krótsze lub dłuższe na ogniu w farbie, stanowi jéj cieniowanie.

33. *Inny oranż*. Na funt włóczki, rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach miękkiéj wrzącéj wody; w niéj wełnę zagotować, wyjąwszy wysuszyć nie otrzęsając hałunu. Tak zagruntowana wełna kładzie się do farby następnéj: ziele wilczki zbierać i suszyć w Maju, gdy kwitnąć zaczyna, chcąc farbować nakłaść go do garnka miękką wodą zalać i gotować z godzinę. Do téj farby kłaść suche zahałunowane motki, pogotować je w niéj z pół godziny na wolnym ogniu razem z zielem nieodcedzoném, odstawić; niech pod nakryciem stoi godzin kilka; gdy ochłodnie, wyciskać i wysmażać dla równowania koloru, a potém wysuszone motki kłaść do gorącego mocnego ługu, olchowego odcedzonego, i w nim przewracać i pociskać, w cieple trzymając jak najdłużéj. Można nawet zagotować świeżego ługu, i do wrzącego przełożyć włóczkę raz drugi.

34. *Pomarańczowy*. Na funt wełny, rozpuścić w miękkiéj wodzie hałunu łótów 10, wejnsztejnu łót 1, pogotować w tém włóczkę z pół godziny. Gdy ostygnie, wyjąć i wysuszyć nieotrząsając. Drzewa żółtego łótów 16, marzany czyli krapu 12, wygotować mocno i zlać tę farbę do wody, która się pozostała od gruntowania włóczki; zagotować to razem, a wło-

żywszy suchą, zagruntowaną wełnę, trzymać ją z godzinę w farbie na bardzo wolnym ogniu, pilnując aby się nigdy nie zagotowała, ale tylko ogrzana była jak najmocniéj. Potém wypłókać w wodzie i suszyć zaraz.

35. *Orzechowy*, służący za najciemniejszy cień do oranżu. Funt bryzelii granatowéj gotować w wodzie miękkiéj w polewanym garnku dopóty, aż się połowa tylko wody zostanie strzegąc aby farba nie zbiegała. Drugą połowę dolać octem odwódkowym mocnym, i do gotującéj się włożyć wełnę; z nią na wolnym ogniu jeszcze gotować pół godziny. Potém wypłókać w czystéj wodzie.

36. *Zielony zgniły (feuille morte)*. Do tejże saméj farby dodać od 2-ch do 4-ch łótów kurkumy na funt włóczki, i od 1 do 2-ch i 3-ch łyżeczek indygo preparowanego z witriolem *(obacz błękit N. 7)*, do gotującéj się farby kłaść motki białe i gotować w niéj kwadrans lub pół godziny na wolnym ogniu, według cieniu jaki się mieć chce; im się więcéj doda indygo, tém będzie kolor ciemniejszy, od korkumy zaś żółtawszy.

37. *Popielaty*. Do tejże orzechowéj farby z octem dodać potażu od jednego do 2-ch łótów, i indygo preparowanego po łyżeczce, podwyższając do 4-ch lub 5-ciu. Tym sposobem można cały cień ufarbować.

38. *Popielaty*. Na funt wełny bierze się łót hałunu, 2 łóty czerwonego wejnsztejnu i galasu od 1-go do 4-ch łótów. Wszystko miękko utłuczone, w 8-miu kwartach wody gotuje się. Gdy się dobrze rozpuści i ugotuje, kładzie się wełna i z nią się jeszcze gotuje z pół godziny lub więcéj, potém się ją wyjmuje, dokłada się 1 lub 2 łóty kuperwasu, rozmiesza dobrze i kładnie znowu włóczkę, gotuje się, odstawia nakoniec, a jak ostygnie, wyjmuje się i po przepłókaniu suszy. Chcąc mieć ciemniejszy kolor w nie-

których motkach, po wyjęciu piérwszych więcéj się dodaje kuperwasu.

39. *Oliwkowy.* Na funt włóczki, rozpuścić 6 łótów hałunu w 6-ciu kwartach wody miękkiéj wrzącéj, w niéj gotować włóczkę białą pół godziny, odstawić, a gdy ochłodnie, wyjąć włóczkę, wysuszyć, nieotrzęsając hałunu. Osóbno nastawia się w 6-ciu kwartach wody, kurkumy łótów 4, galasu tłuczonego miałko łótów 2, gdy się to nieco pogotuje, kładzie się hałunowa wełna i gotuje, mieszając dopóty, aż nabierze mocnego koloru; wtenczas się wyjmuje, a do farby dokłada na światlejszy kolor 1 łót, na ciemniejszy 2 łóty kuperwasu, który gdy się dobrze wymiesza, kładzie się znowu wełna do farby i w niej gotuje pół godziny. Odstawia się, a jak ostygnie, płócze się w wodzie i suszy.

40. *Cynamonowy.* Na funt wełny 4 łóty hałunu, 2 czérwonego wejnsztejnu zagotować, i w tém włóczkę zagruntowawszy, wysuszyć, nie otrzęsając z hałunu. Krapu czyli marzanny łótów 8, galasu łót 1, wygotować w 6-ciu kwartach wody, włożyć w to zagruntowaną wełnę, gotować ją pół godziny, a odstawiwszy dać ochłodnąć, przepłókać i wysuszyć.

41. *Kafowy.* Na funt wełny, 4 łóty czérwonego wejnsztejnu, 4 łóty hałunu; w tém włóczkę zagruntować i wysuszyć. 6 Łótów żółtéj bryzelii w 8-miu kwartach wody mocno gotować, potém w tejże farbie przez pół godziny gotować zagruntowaną włóczkę; wyjąć ją, dołożyć 4 łóty marzanny, łót 1 galasu, 2 łóty kuperwasu, rozpuścić i rozmieszać; włóczkę znowu włożyć i gotować ją z pół godziny lub więcéj, gdy odstawiona ostygnie, wyjąć, przepłókać i wysuszyć.

42. *Dziki.* 3 Łóty bryzelii ciemnéj wygotować w wodzie i przecedzić. Funt wełny suchéj farbowanéj w 20 łótach marzanny, kładzie się do téj far-

by i póty w gorącéj trzyma, aż nie nabierze tego koloru.

43. *Orzechowy*. Na wiosnę gotować korę kruszynową w garnku jak najdłużéj, potém w téj farbie gotować wełnę więcéj jak pół godziny. Wyjąwszy, w neckach osypać wapnem niegaszoném i tą samą farbą zalać, mieszać, przewracać, wyżymać. Wyjąwszy, w wodzie do czysta przepłókać.— Inny cień będzie, gdy do kory kruszynowéj dodasz olchowéj jeszcze. Można też nie osypywać wapnem niektórych motków, ale dodać kuperwasu.

44. *Kafowy*. Na funt włóczki, 24 łóty kory brzozowéj ususzonéj i na proch startéj, tyleż z olchy czarnéj, i łót galasu, gotować przez godzinę; zlawszy farbę z osadu włożyć do niéj wełnę i gotować jeszcze przez pół godziny, mieszając. Potém ją odstawić, wystudzić, wyjąwszy suszyć. Gdy będzie sucha, przeżąć ją kilka razy w zimnym ługu.

NB. Można piérwéj motki hałunować nim się do farby włożą.

45. *Dziki*. Taż sama farba, tylko bez galasu.

46. *Bronzowy*. Na funt wełny, 8 łótów hałunu rozpuścić w wodzie i w tém zahałunowawszy wełnę, przesuszyć; 2 części kory dębowéj, trzecią olchowéj wygotować przez godzin 12, w téj farbie hałunowane motki pogotować z godzinę na wolnym ogniu, odstawić, jak ostygnie, wyjąć i wymyć dobrze w wodzie wapiennéj, albo w neckach przesypawszy wapnem, tąż samą farbą gorącą przelać, odżymać i równować; potém w wodzie dobrze do czysta wymyć.

47. *Oliwkowy*. Do funta bryzelii żółtéj, dodaje się granatowéj $\frac{1}{4}$ funta, utłuczonego siniego kamienia łótów 2, kuperwasu tyleż; bryzelię piérwéj mocno gotować z parę godzin, potém dodać inne ingredyencye; gdy te się dobrze rozpuszczą, zamaczać we

wrzątku motki, a nawet pogotować, na ciemniejszy dłużéj, na światlejszy króciéj.

48. *Bronzowy.* Hałunu łótów 6, kuperwasu 4, wejnsztejnu 2, rozpuściwszy w 6-ciu kwartach miękkiéj wody, gotować w tém zwolna włóczkę przez pół godziny, mieszając i przewracając, Potém wysuszona, kładzie się do farby rezedowéj która się robi z 4 do 6 funtów rezedy wygotowanéj w wodzie miękkiéj. Gotując zwolna w téj farbie wełnę przez pół godziny, płócze się w wodzie zimnéj i suszy.

NB. Jeśli się chce mieć ciemniejszy kolor do cieniu, dodaje się na funt wełny, do farby, galasu od 1 do 2 łótów.

49. *Jeszcze oliwkowy.* Tak samo się farbuje, jak uprzedni, tylko do farby rezedowéj dodaje się nieco indychtu, przyprawionego z witriolem, łyżeczkę lub 2, według cieniu, jaki się mieć chce.

50. *Dziki.* Zagruntowywa się włóczka tak jak na dwa poprzedzające kolory, w hałunie, kuperwasie i wejnsztejnie. Farbuje się zaś w drzewie kampeszowém, którego się bierze 16 łótów na funt wełny i dobrze wywarza.

51. *Cynamonowy.* Do téjże saméj farby, mniéj tylko brać kuperwasu o połowę albo w 4-téj części, a jeżeli się chce mieć ciemniejszy, dodaje się galasu od 1 do 2-ch łótów na funt wełny.

52. *Piusowy.* Do téjże farby nie kłaść bryzelii.

53. *Inny piusowy.* Do wrzącéj wody wsypać 2 funty bryzelii granatowéj i ¾ funta czerwonéj; gotować to przez 5 godzin, dolewając rzeczną wodą, przecedzić i znowu do ognia przystawić. Gdy zawrze, włożyć 3 ćwierci funta hałunu, łót 1 cynobru i gotować jeszcze z parę godzin; potém wełnę w tém pół godziny pogotować, odstawić, a gdy ochłodnie, wyjąwszy płókać dobrze w zimnéj wodzie.

54. *Albo:* Farnaboku pół funta, bryzelii ćwierć

granatowéj, zamoczyć na noc w 2-ch garncach wody wrzącéj; nazajutrz gotować do téj miary, żeby funt wełny zamokł w farbie. Przecedzić, dodać hałunu łótów 8, gotować w tém wełnę, odstawić potém; gdy ostygnie wyjąć i wymyć w mocnym zimnym ługu z mydłem, a potém w zimnéj wodzie do czysta.

55. *Inny*. Na funt wełny 2 łóty kuperwasu zalać gorącą wodą, jak się rozejdzie, zamoczyć wełnę, potém ją wysuszyć. Bryzelii granatowéj od ćwierci do pół funta, zamoczyć w woreczku na noc w wodzie miękkiéj, nazajutrz mocno ją gotować, zlać farbę czystą i do gotującéj się wkładać motki zakuperwasowane. Gotować króciéj lub dłużéj, według stopnia ciemności, któréj się chce jéj nadać, a potém się płócze w wodzie miękkiéj. Można też dodać trochę czérwonéj bryzelii.

56. *Dziki*. Ośmio-łutowych motków tyle przygotować, ile się chce mieć cieni, i te wszystkie zagruntować jak na pąsowy kolor (obacz N. 1), kładąc je jeden po drugim; te co dłużéj leżeć będą, staną się ciemniejszemi, a późniéj włożone i króciéj trzymane, światlejszemi. Granatowéj bryzelii pół funta, namoczonéj przez noc w wodzie, ugotować mocno, odcedzić; do gotującéj się potém farby wsypać łyżkę sporą stołową hałunu, i motki jeden po drugim wkładać do mocno gorącéj, ale nie gotującéj się farby. Przewracać je i pociskać na wszystkie strony, światlejsze króciéj, ciemniejsze dłużéj trzymając w farbie.

57. *Saumon*. Do soku wyciśniętego lub wygotowanego z jagód żurawinowych, dodać marzanny czyli krapu, na funt włóczki, od 8 do 24 łótów i w tém gotować wełnę; na światlejszy kolor mniéj się sypie, a na ciemniejszy coraz więcéj jéj się dodaje. Motki mogą być piérwéj zahałunowane, jak wyżéj.

58. *Wiśniowy*. Na funt wełny rozpuszcza się

w wodzie hałunu łótów 10, wejnsztejnu łótów 2. W tym odwarze gotuje się wełna pół godziny, potém suszy w cieniu. Do pozostałego ostudzonego płynu, dodaje się marzanny farbiarskiéj, u hurtowników krapp zwanéj, i wkłada się weń hałunowa wełna; utrzymuje się w cieple przez pół godziny, ciągle mieszając i przewracając, potém przez kwadrans zwolna gotować. Rozwiesić potém motki na powietrzu, a gdy ostygną, przepłókać w miękkiéj wodzie.

59. *Czérwono-żółtawy.* Tak samo się farbuje jak poprzedzający, z dodaniem tylko 8 do 16 łótów, albo i całego funta drzewa żółtego, według stopnia żółtości koloru, który nadać chcemy, lub też kurkumy od 4 do 16 lub więcéj łótów.

60. *Pąs.* Do téj farby z kurkumą wygotowanéj, dodać 2 łóty selwaseru preparowanego z cyną (obacz *pąs z kokcynellą*), i tak zupełnie w téj farbie z włóczką się obchodzi, jak w pomienionym kolorze.

61. *Czarny.* Kory olchy czarnéj nałożyć tyle do kotła, ile jéj się zmieści, gotować ją długo zalawszy miękką wodą, dolewając w miarę potrzeby. Odcedziwszy tę wodę, zalać ją na pół funta bryzelii granatowéj, którą się mocno gotuje. Potém wsypać funtów 3 lub 4 zyndry kowalskiéj; wtenczas dodawszy 2 łóty kuperwasu, zagotować mocno, włożyć funt włóczki, wymieszać i odstawić, niech tak pół dnia w cieple pod nakryciem przestoi. Po wyjęciu, wykręcić wełnę, rozwiesić tymczasem, a farbę znowu zagotować. Jeśli jéj mało było, dodać wody z kory wygotowanéj, dosypać kuperwasu jeszcze z pół łóta, i żużlów półtora funta; zagotować, włożyć wełnę, wymieszać i od ognia odstawić, niech znowu przez pół dnia postoi. Tym sposobem postępować póty, aż włóczka będzie czarną, chociażby jeszcze razy ze 3 albo ze 4. Potém już ją przemywać w wodzie. Jak

wyschnie, jeśliby brukała; to przemyć ją albo z mydłem, albo w tartych kartoflach; nie będzie w prawdzie tak piękna czarność, ale też walać rąk i odzienia nie będzie.

NB. Nasze włościanki do każdéj prawie farby kładą kawałek sadła; ja przekonałam się, że do czarnego szczególniéj koloru tłustość ta potrzebna; więc radzę jéj i tu dodać nieco po wsypaniu kuperwasu, a i kolor wełny będzie czarniejszy, i nie tak potém ręce farbować będzie.

62. *Inny czarny.* Naprzód ufarbować trzeba na ciemno-błękitny w indygo (obacz N. 7). Co uczyniwszy, rozpuścić w 6 kwartach rzecznéj wody, wejnsztejnu łótów 2, kuperwasu łótów 8, zamoczyć nie otrząsając. Następnie w 2 gar. wody wygotować doskonale galasu łótów 4, drzewa kąmpeszowego łótów 6 i w tę farbę włożywszy materyą wełnianą, gotować ją, przewracając i pociskając nieustannie; niekiedy wyjąć, przesuszyć, i znowu do farby ją włożyć, aż się doskonale czarną okaże; wtenczas przemyć w wodzie, a po wysehnięciu, jeśliby farbowała, wymyć z mydłem lub tartemi kartoflami. Jest to najtrwalszy i najpiękniejszy kolor czarny.



O UPRAWIE LNU, PRZYRZĄDZANIU WŁÓKNA, BIELENIU PŁÓTNA I PRANIU BIELIZNY I RZECZY KOLOROWYCH, ORAZ WYJMOWANIU PLAM ROZMAITYCH.

O uprawie Lnu.

Lnu nigdy siać nie trzeba na roli gnojnéj, ogrodowéj; na niéj bowiem chybia, w suche lata dając mało włókna i to krótkie i nikczemne a w mokre choć nazbyt wybuja, daje jednak przędzę grubą i do delikatnych wyrobów niezdatną. Prócz tego rosnące obficie chwasty na takim gruncie, zagłuszają len, który wtenczas częstego, a prawie ciągłego wymaga plewidła.

W położeniu więc, ani zbyt wysokiém, ani też nadto nizkiém i zapadłém, obrawszy jakikolwiek grunt, byle niezbyt wydmiasto-piaszczysty, ani twardo-gliniasty, któryby w zeszłym roku, żadnym zbożem, ani warzywem nie był zasiany; nie orać go na zimę. Ostatnich dni kwietnia orze się go drobno, jakby od razu pod siew jakiego innego zboża, i poorany zostawia

nietkniętym przez parę tygodni; wtenczas bronuje się go dobrze tak, iżby po zawleczeniu żadnego skibienia znać nie było, i na tak zrównowanym bez dalszego orania i uprawy, sieje się drugiego dnia siemie czyste dwóletnie, w którém już nasiona traw pozamierały. Siać zaś w dzień pogodny, gdyż w wilgotnym czasie siany len, zawsze będzie trawiasty i nieczysty. Tak posiana rola zostawia się przez 3 dni działaniu słońca i powietrza, aby trawy do reszty pozamierały, a czwartego, odwróconą broną lekko się zawłóczy, aby nasienie cokolwiek tylko przykryte zostało. Po zawleczeniu przebróździć wypada, i przegony, jeśliby gdzie dla spadu wody potrzebne były, dać należy. U nas pospolicie sieje się len od połowy Kwietnia do końca Maja, najbardziéj na Ś. Helenę Ruską; nie raz się jednak zdarza, iż wczesne jesienne przymrozki szkodzą jeszcze niedojrzałemu. Dla tego bezpieczniéj siać albo na Mikołaja albo na Helenę Polską; gospodarze mają jednak tę uwagę, żeby ani na 5-tym, ani na 7 tygodniu po Wielkanocy. Z takowéj to uprawy najpiękniejszego zbioru lnu spodziewać się należy, co większa, iż plewidła prawie nie potrzebne, bo jeśliby się nawet jeszcze znajdowało cokolwiek obcego nasienia w siemieniu, to te wyginą z powodu, że się nie zaraz po zasianiu zawłóczy. Takowe wystawienie na słońce, nie szkodzi bynajmniéj nasieniu lnianemu, jako mającemu w sobie tyle części olejnych, a inne chude wygubia; grunt zaś sam z siebie, jako wyodłogowany, chwastów nie wyda.

W naszém trzypolném gospodarstwie, najlepiéj przeznaczyć część gruntu w ugorze, którego jak mówiłam, przez ciąg uprawy pod oziminą wcale orać nie trzeba, ani świeżo ugnajać. Gdyby albowiem w polu jarzynném miała się nie zasiewać część gruntu, dla wyodłogowania pod len na rok następny, tedy obsiew lnu wypadałby w ugorze; a że ugory powszechnie są pa-

stwiskiem, len więc byłby mu na przeszkodzie, albo zostałby sam uszkodzonym od bydła lub owiec (*). Po lnie zaś, len ledwo w 6 lub 7 lat zasiewać się z korzyścią może.

Lnu wyrywanie i moczenie. Czas zbierania lnu, gdy listki jego od ziemi zaczną żółknąć, i główki takiegoż koloru nabierają; wtenczas w pogodę wyrywać ile możności jednego dnia, układając jak najrówniéj w główkach, i gdy jedni wyrywają, drudzy na posłaniu ze słomy, obcinają główki w tym samym dniu, czy to kosą ostrzem do góry osadzoną, między dwóma kołkami w ziemię wbitemi, czy też grzebieniami (**). Potém snopki małe przewiązują się w dwóch miejscach, przęwiąsłami słomianemi; snopki te od 4-ch do 6-ciu cali średnicy mieć powinny. W oddaleniu od mieszkań i obor, nie w rzece, ani w stawie, ale w sadzawce, gdzieby ruda nie ciągnęła, zamaczać się len powinien, na posłaniu z chróstu brzozowego, w wigilią już przysposobionėm. Len układa się w okrąg naokoło tego podesłania, wierzchnie końce zakładając we środku, nieco jedne na drugie, z wierzchu zaś, dla tego, aby len nie spływał i był wodą całkiem objęty, nacisnąć go trzeba kamieniami, balami lub karczami, byle nie dębowemi lub olchowemi (bo te z siebie farbnik puszczają).

Jeśliby w jednym dniu, wszystkiego lnu zamoczyć nie można było, to strzedz się przynajmniéj, aby on nie był na upał słoneczny wystawiony, przez cały dzień

(*) Nasi wieśniacy najczęściéj sieją len na nizinach, gdzie się okaże z zimy wymokła pszenica, lub żyto. Na dyrwanach też, to jest na gruntach, które długo leżały odłogiem dziwnie się len udaje.

(**) Obcięte główki przewiać trzeba, aby czyste, bez ziół zostały; rozesłać je cienko i mieszać aby się nie zgrzały. Gdy wyschną doskonale, wymłócić je i siemie w fasach przechowywać, w miéjscu suchém.

bo od tego mógłby zżółknąć, dla tego lepiéj go przykryć słomą lub w cieniu pod powietką trzymać. Jeśli powietrze, a tém samém woda są ciepłe, można już we 4-ry dni po zamoczeniu, probować len, czy dosyć wymókł, a to tak się robi. Kilka wydobytych z wody źdźbłów, okręca się koło palca, jeśli się włókno odłącza i źdźbło się łamie, znak jest, że len już dostatecznie wymókł, jeśli zaś nie, trzeba go dłużéj w wodzie zostawić, probując jednak codzień. Jeśli dnie są zimne, zdarza się często, iż len od 6-ciu do 9-ciu dni moknąć musi, zawsze jednak lepiéj, gdy nieprzemoczony. Wydobyty rozpościera się na ziemi, jak można najcieniéj i najrówniéj, gdzie się do reszty wyleży. Czas podejmowania rozesłanego lnu, przez próbę tylko poznać można; na ten koniec tarć garstkę jego w rękach: jeśli włókno odstaje z łatwością od źdźbła czyli kostki, podjąć len niezwłócznie trzeba, i postawić, opierając o parkan lub żerdzie, aż do wyschnięcia. Len przeleżały daje włókno niemocne, niedoleżały zaś nie odstaje od kostry i przy tarciu wiele się go głumi; dla tego też tak w czasie moczenia, jak i w wystaniu lnu, codziennie z największą pilnością opatrywać i probować go trzeba, przytém co 2 lub 3 dni przewracać go należy na drugą stronę. Jeśli po rozesłaniu lnu, czas będzie wilgotny i słotny, to od 5 do 8 dni ma tak leżeć, a w pogodę do 12.

U nas na towar się tylko pospolicie len moczy, a na użytek domowy tylko się suchy wyściela na nizkiém, a tém samém wilgotném miejscu. Taki len nazywa się słańcem, jest on miększym od moczonego, i delikatniéj od tego daje się wyrabiać. Również jak tamten, powinien być przewracanym, w porę podjętym, a potém postawioném dla przesuszenia. Przy częstych deszczach i rosach kończy się to słanie we 3 lub 4 tygodnie, a ciągnie się do 6-ciu lub 7-miu gdy czas jest suchy i zimny. Gdy się dostatecznie wyleży (co

się tak samo jak na słańcu poznaje), trzeba go podjąć, przesuszyć opierając o parkany, potém pod dach snopki schować.

Len powinien być wysuszony, aby był dobry do tarcia, suszarnia na to tak powinna być urządzoną, aby otwory pieca zewnątrz budowli wychodziły, dla uniknięcia dymu i pożaru, nadto suszarnia ta ma być opatrzona oknem, którémby wilgoć ze lnu pochodząca uchodzić mogła. Po ustawieniu lnu w suszarni, ogrzewa się ją zwolna, tak aby ciepło doszło 20 lub 21 stopni Reaumura; takie ciepło utrzymuje się czas jakiś, a przytém otwiera się okno, aby para ze lnu powstająca przez nie ulatywała. Gdy ją przędziwo wydawać przestanie, zamyka się okno i podnosi się zwolna ciepło stopniowo aż do 36-ciu stopni Reaumura. Gdy się tak wysuszy, wynosi się go nieco, chłodzi i trze pospolicie w czasie trwającéj jesiennéj niepogody, w izbie ciepłéj. Nadto bowiem przeschły len gwałtownie w tarlicy łamany bardzo się psuje. W ogólności silne uderzanie lnu o tarlicę, nieuważne w niéj przyciskanie i pociąganie, rwie go i pakuli niezmiernie, baczną więc na sposób tarcia zwracać uwagę należy. Potém się len trzepie drewnianemi trzepaczami, upadające przytém włókno nazywa się potrzepie, z niego się robią wory. Otrzepany len czesze się na drewnianych grzebieniach, wyskubane niemi włókno zowie się zgrzebniną, z niego wyprzędza się grube zgrzebne płótno. Nareszcie czesze się już len na szczotkach żelaznych, późniéj szczecinowych gęstych: nieuważne i niechętne czesanie, wiele lnu zepsuć może; ten, co się ze szczotek zdejmuje nazywa się paczesiem, z niego chociaż nie zbyt cienkie, dobre się jednak płótno wyrabia, szczególnie jeśli się przędzie nie na prząśnicy gładkiéj ale na grzebykach drewnianych. Oczesany len zowie się u nas kużelem.

W ogólności len im dłużéj leży, tém się staje

miększym, i trzeba tylko, aby był jak najlepiéj wyczesany, tęgo w kosy lub karasie spleciony, ułożony w skrzyniach lub kubłach i mocno w nich naciśnięty dnem i kamieniami. Prócz tego corocznie go przeczesywać należy starannie, dla tego, aby go pył nie przejadał i mocy mu nie odbierał. Miejsce, w którém się ten len trzyma powinno być suche, od szczurów i myszy zabezpieczone.

Pieńka i płoskonie. Konopie są dwojakiego rodzaju, jedne wydające tylko kwiaty, płoskoniami się nazywają, drugie co ziarna rodzą, są właściwemi konopiami. Gdy płoskonie przekwitną, a pyłek się ich kwiatowy rozsypie, łodygi zaś od dołu bieleć, a od góry żółknąć zaczną, natychmiast się wyrywają i stawią w szopie, lub koło ściany, któraby cień od południa tworzyła (gdyż wystawione na słoneczny upał, przeschłyby nadto i pożółkły). Gdy wyschną dobrze te płoskonie, powiązać je w snopki dwóma przewiąsłami, słomiannemi, i zamaczać je tak, jak się o lnie mówiło, w wodzie stojącéj, naciskając kamieniami. Daléj obchodzić się należy z tém włóknem zupełnie tak samo, jak ze lnem; mocząc płoskonie od 8 do 12 dni. Konopie zaś właściwe powinny stać na pniu, aż ziarno ich dobrze dójdzie, wtenczas wyrwane i postawione pod szopą, gdy wyschną, wymłacają się jak najdoskonaléj z ziarna, a potém zamaczają i wyściełają jak len. W moczeniu konopi i płoskoni, jako też w ich wyściełaniu, największą baczność na to zwracać należy, aby mocy swéj nie straciły przez długie przeleżenie, albo też wcześnie podjęte, razem z kostrą włókna nie traciły przy trzepaniu i odzieraniu jego.

Płoskonie wydają włókno delikatniejsze i miększe, gdy oczesane i splecione, poleżą jak len, pod naciśnięciem lat kilka, przy corocznem z pyłu oczesywaniu. Takie płoskonie, mogą się nawet użyć do wyrobów płócien cieńszych, a te od lnianych będą mocniejsze.

Konopie zaś maciorki, na pieńkę wyrobione przedają się u nas pospolicie w surowym towarze, ktoby zaś je chciał użyć na płótno, powinien je czesać jak len żelaznemi i szczecinowemi szczotkami.

W stawach i sadzawkach zarybionych będących blizko mieszkań i obor, moczyć pieńki nie wypada, bo oprócz tego iż truje i zaraża ryby, jeszcze odor ciężki wydobywający się z niéj, jest szkodliwym dla ludzi i bydła, w którym często zaraźliwe rodzi lub rozwija choroby.

Jak się obchodzić z lnem, a potém z przędzą.

Gatunkowanie włókien i przędzy. Len na przędzę przeznaczony, należy jak najściśléj gatunkować, aby ile możności nie brać do wytkania różnorodnych włókien, inaczéj płótno nawet po wybieleniu będzie pręgowate, jakby w pasy wytkane i nierówne. Najgorsze jest włókno żółto-rdzawego, albo czerwono-brunatnego koloru, takie się bowiem w płótnie nie da dobrze i równo wybielić. Z podlejszego więc włókna podlejsze płótno należy wytykać, a na lepsze wybierać odborne. Jeśli kto ma nierównéj dobroci talki, niech mocniejszemi osnuje, wątlejszemi potyka.

Sposób miękczenia lnu. Gdy ten jest twardy, i niedający się prząść cienko, trzeba go poplotłszy tęgo w karasie, ułożyć porządnie w źłókcie, i ciepłym, ale niegorącym ługiem zalać, cedząc przez dwoje przynajmniéj płócien; niech tak leży, aż ostygnie ług zupełnie, potém się len wyciska, a na strychu rozwiesza, aby go mrozy silne dobrze przejęły i przewarzyły przez cały tydzień. Wtenczas wnieść go w ciepło pomierne, i rozplotłszy, rozesłać, aby wyschł dobrze, strzegąc tylko, aby izba, w któréj się suszy, dymną nie była. Jeśliby mrozy, tęgie ustały, natychmiast len suszyć, bo leżąc spleciony wilgotny, a nie zmarzły

mógłby moc stracić. Inni len gotują w ługu dla zmiękczenia go, a potém go wymrażają i suszą. Lepszy jednak sposób bo nie tak ulegaiący przypadkom, jest gotowanie lnu przez kilka godzin w wodzie mydlanéj, a potém suszenie jego prędkie.

Przyspasabianie przędzy na płótno mocne i gęste. Teraz przyjętym jest powszechnie sposób prania talek przed wytkaniem ich, gdyż przekonano się, iż płótno z nich pochodzące, nierównie jest gęstsze, mocniejsze i bielsze. - Niektórzy je więc tylko zalewają w żłóktach ciepłą wodą, spuszczając stygnącą i dolewając stopniowo coraz gorętszą, przez godzin przynajmniéj sześć. Drudzy je tylko przemywają w letniéj i zimnéj wodzie.

2-gi sposób. Jest jeszcze inny sposób przyspasabiania przędzy, przez tłuczenie jéj w stępach, aż do rozklejenia i spłaszczenia nici. Działanie to wprowadzone w praktykę u jednéj ze sławnych gospodyń naszych, zdało mi się zrazu, tak niepotrzebnie czas zajmujące, i tak prawie zgubne dla przędzy, któréj moc zdaje się odbierać, żem postanowiła u siebie, nigdy nawet próby téj nie robić. Późniejsze jednak naoczne doświadczenie, przekonało mnie, iż i czas pozornie stracony na tłuczenie przędzy, wraca się potém, i że nici zbite stają się tak mocnemi, że wcale potém na warstacie nie pękając, niezmiernie się prędko wytykają i płótno z nich wychodzi tak gęste, mocne i prędko się bielące, iż zrzekając się piérwszego uprzedzenia, wprowadziłam odtąd, stale i niezmiennie, następne przygotowanie przędzy.

Zrana talki zalewają się gorącą wodą rzeczną i w niéj się pod nakryciem rozparzają przez godzinę; potém wyjmując po jednéj, kładą się porządnie do stępy i w niéj cztéry kobiéty bić tłuczkami talki ciągle powinny, dokładając po jednéj w kilka minut, nim się

stępa nie wypełni. Wtenczas z téj stępy do drugiéj zacząć trzeba tym samym porządkiem przekładać po jednéj talce, przy nieustanném a ciągłem biciu czterech innych kobiét, i tak ciągle z jednéj stępy do drugiéj przekładać talki powoli, a obie razem się tłuką dla tego, aby te nici, co były na spodzie, przeszły na wierzch, i wszystkie równo utłuczone były.

Na 60 talek 5 ćwierciowych, trzeba 8 kobiét użyć do tłuczenia przez dzień cały. Na osnowę tylko tłuką się talki; na wątek zaś nie koniecznie.

Słyszałam jednak, ale tego z pewnością twierdzić nie mogę, że oddając płótno do blechów fabrycznych, gdzie się na sposób holenderski używa chloryny do bielenia, nie trzeba go, ani w przędzy, ani po wytkaniu przemywać i podbielać, gdyż chloryna nie mogąc już wyjadać farbniku syrówką zwanego, samemu płótnu moc odbiera, przegryzając go zbyt silnie.

Chcąc, żeby przędza była mocna; trzeba ją wyrabiać z lnu jak najlepiéj oczesanego. Przędzy na wrzecionach lub szpulach długo nie zostawiać, bo wilgotno skręcona wątleje i gnije.

Nie należy nigdy przędzy z jednego roku na drugi zostawiać, nie pranéj szczególnie, gdyż ile się len poprawia i miękczy przez leżenie, tyle przędza przez czas się psuje i traci na mocy, szczególnie jeśli talki wisieć będą w pyle lub na ścianach wapnem tynkowanych; po zmotaniu ich z wrzecion, należy przesuszyć, potém najlepiéj przemyć, i w miejscu suchém a przewiewném przechowywać do czasu w którym się użyją.

Nie trzeba pozwalać tkaczowi, aby na warstacie, razem dużo przędzy szlichtował, skręcając ją bowiem wilgotną na wałki jedną na drugę, psuje ją, i moc wszelką odbiéra, gdyż naturalnie, iż w izbie ciepłéj, a nie przewiewnéj leżąc mokra jedna pod drugą, musi przać i gnić koniecznie.

Bielenie płótna zwyczajnie u nas przyjętym sposobem. Płótno mające się bielić należy obrąbić, a cienkie nawet po obu końcach nadsztukować na piędź grubém płótnem, dla tego, aby się te końce nie darły i nie wyciągały. Także, co trzy łokcie wzdłuż płótna, przyszywają się petle z moczonego szpagatu, dla tego, aby za ich pomocą płótno mogło się rozpinać na kołkach, umyślnie na to w rząd nabitych na murawie.

Dla odjęcia płótnu piérwszego farbnika syrówką zwanego, trzeba je na 24 godzin zamoczyć w wodzie, lub ługu letnim, prawie zimnym, zmieniając je przez ten czas parę razy lub więcéj, dla tego aby farbnik z płótna zchodził. Inni dla wzbudzenia jakiejś fermentacyi w wodzie letniéj, którą zalewają płótno, przesypują lekko jego warstwy mąką żytnią i przykładają je kamieniem, dla tego, aby całkiem zatopione było; w takim razie woda się już nie zmienia. Jakimkolwiekbądź z tych sposobów wymoczone płótno, nazajutrz się płócze w miękkiéj wodzie i suszy na murawie lub soszkach. Potém dobrze już wyschłe kładzie się do złókt (patrz artykuł o złóktach) na godzin 12 lub 15, a po zupełném w nich ostygnięciu, wyjęte przeżyma się w czystym a letnim ługu, grubsze nawet pralnikiem wybijając, potém do czysta płócze się w wodzie na rzece (*), i wyściela znowu na murawie, pamiętając zawsze, aby je codzień na inną stronę przewracać, i jak tylko wyschnie polewać w upały obficie, aż do zmoczenia na wskróś wodą czystą, z konewki sitkowatéj laną. Z początku złóktowanie odbywa się częściéj, to jest prawie przez dzień, jeśli pogoda dobrze płótno suszy (gdyż wilgotnego nigdy do

(*) Jeżeli płótno po wyjęciu z ługu nie będzie dobrze odżęte albo wybite pralnikiem, i wypłókane do czysta, skoro zaschnie na słońcu, będzie całe plamiste, i wtenczas mówi się, że ług jest zapieczony; plamy te chyba mydłem i serwatką się wyjmują.

złókt kłaść nie można), potém zaś, co trzy lub cztéry dni złóktać można. Jeśli płótno niezbyt wiele ma w sobie farbniku, lub gdy jest z talek przemytych tkane, 6 do 8 złókt wystarczy do wybielenia go; przytém, na noc się płótno zostawia na rosie, a nazajutrz rano, zaraz z téj rosy płócze się w wodzie. Od dżdżu strzegą je zazwyczaj szczególnie przy dobieleniu. Gdy się już płótno podbielać zacznie, należy je na pół dnia zamoczyć w dobrze ukwaśniałéj, a przecedzonéj sérwatce, potém przepłókać je w rzece, i znowu po wysuszeniu złóktać; to zamaczanie w sérwatce powtarzać się może razy kilka, co tém skuteczniéj będzie, jeśli się płótno pierwéj wskróś namydli. Niektórzy nawet namydlone płótno składają do złókt z wieczora i one zalewają wrzącą serwatką cedzoną przez płótno, którą tak przez noc całą zostawiają pod nakryciem. Nazajutrz mocno trzeba płókać płótno, a potém rozesłać na blechu i polewać pilnie, nie dając mu zasychać przez 6 lub 8 godzin, aby ostrość serwatki nie zaszkodziła płótnu. Wieczorem zaparzyć je należy wodą, aby stężałość wyciągnąć do reszty.

Dobrze jest także dla przyśpieszenia białości, a tém samém zaszczędzenia mocy płótna, namydlone wilgotne wyściełać na słońcu, często je polewając zlekka, a po dobrém wysuszeniu składać je do złókt bez opłókania poprzedniego. Piérwsze 2 lub 3 ługi przy początku blechu powinny być mocniejsze, inne robią się cokolwiek słabsze; do takich najlepiéj, jeśli się już mydlone kładnie płótno. Ostatnie dwa razy zaparza się już płótno namydlone tylko wodą gorącą, i nazajutrz rozściela się niepłókane na blechu. Potém jeszcze raz na noc zaparzone mydlinami, pierze się do czysta na drugi dzień, i wpół wyschłe wyciąga się równo; fałdy wygładzając zwija się w trąbki, które się pobijają szérokim pralnikiem, potém się magluje i znowu

rozściela starannie, aby wyschło jak najdoskonaléj, a wtenczas się już sztuki zwijają ostatecznie.

NB. Mydła żałować nie trzeba, gdyż ono się przez trwałość i moc płótna sowicie wynagrodzi, ile, że na raz nie wyjdzie go $\frac{1}{4}$ funta na 60 łokci.

Bielenie płótna w przeciągu 2-ch tygodni. Robi się naprzód ług zwyczajny, moczy się w letnim płótno przez 24 godzin, potém w świeżym niegorącym ługu się wyciera i płócze w czystéj wodzie. Zrobiwszy krzyżyk z drzewa na spodzie kotła, zasypuje się go popiołem, a płótno przesypawszy skrobaném mydłem i łojem, których brać po funcie na każdą sztukę 30-to łokciową, ułożyć go na tym popiele, na którym się jeszcze nieco słomy rozesłało; tą powinny być i boki kotła obłożone, na płótno lać ług gorący, i gotować go w nim przez godzin 7, dolewając w miarę potrzeby ługu gorącego. Poczém się płótno odciera w czystym ługu i wyściela się na blechu. Po dwóch porach przemywa się w czystéj wodzie, i gotuje się w ługu przez godzin 6, tym samym sposobem co pierwéj; poczém się płócze w czystéj wodzie i suszy na blechu przez 2 pory; po których w mocnym ługu moczy się płótno przez 12 godzin, a nazajutrz w ciepłym ługu się odciera, namydla wskróś i nie płócząc na blechu się rozściela, lub na soszkach się rozpina. Jeśli piękna pogoda służy, zmacza się w ługu lub czystéj wodzie, jak tylko płótno wyschnie, nie opłukując jednak mydła, którém jest przejęte, i to się przez 3 dni powtarza. Znowu się potém gotuje przez 5 godzin płótno w ługu tym sposobem jak się wyżéj opisało. Wyściela się przez 3 dni płótno namydlone, zamaczając go często w ługu lub w wodzie. Potém się żłókcze przez dzień cały, wymywa się czysto i przez 3 dni na blechu się trzyma. Tak obielone płótno po dwóch tygodniach będzie zupełnie białe; a jeśli mu gotowanie odbiera cokolwiek mocy, tedy wynagradza

się to krótkiém bieleniem. Zwyczajnym zaś sposobem bielone płótno, ciągając się i przejąc przez 6 lub 8 tygodni na blechu, nierównie jeszcze będzie mniéj mocne.

NB. Niektórzy radzą dodawać do wody, w któréj się ma płótno gotować, węgiel na proszek utarty, albo nim nawet płótno samo przesypywać razem z mydłem i łojem.

Prędkie bielenie płótna inaczéj. Płótno szare jak z warstatu, namoczyć do ługu zwyczajnego i czystego jak na bieliznę, i gorąco jak rękę utrzymać. Zamoczone płótno powinne moknąć godzin trzy; po upłynieniu tego czasu, odżymać, a potém włożyć do kotła, takimże ługiem zalać i pogotować trochę, ciągle mieszając żeby nie przypalić. Potém wybrać i znowu odżymać, w końcu trzeba pralnikiem wybić trochę i wypłókać, niech parę dni na murawie rozpięte bieli się ciągle polewając. Po tych dwóch dniach trzeba namydlić, i namydlone płótno włożyć do kotła, ługiem zalać, i pogotować godzinę; potém odżymane, posłać znowu na murawie tak samo polewając parę dni; potém znowu namydlić i pogotować w ługu więcéj godziny; takim sposobem niech się bieli ośm dni przy pięknéj pogodzie, a jeśliby pogoda nie dość sprzyjała, i chcąc lepiéj wybielić, to dni dwanaście. Przed dwóma ostatniemi, dwa razy trzeba gotować płótno namydlone w czystéj wodzie; na końcu wyprać, wypłókać, wysuszyć i wymaglować. Jeszcze raz zaleca się pilnować żeby nie przypalić, mieszając ciągle i na wolnym ogniu. Trzeba cztéry razy mocno namydlać i cztéry razy poparzyć przez czas bielenia, oprócz tego co się parzy na początku.

Nici bielić. Na 30 motków bierze się funt mydła i pół funta łoju; skrążawszy wrzucić to do gotującego się ługu w kotle, i do tych pomydlin włożyć nici w worze lekko związanym i tak go zawiesić w kotle na żer-

dzi, żeby do dna nie przypadł, ale też żeby go z góry widać nie było nad ługiem: tak gotować nici przez godzin 3 na niezbyt mocnym ogniu, podlewając ciepłym ługiem bezustannie tak, aby kocioł był zawsze pełnym. Po 3-ch godzinach rozrzucić ogień zupełnie, a gdy zacznie ług stygnąć, wybrać nici, poroztrzęsać je, i złożyć do złókty na noc, zalawszy je, jak zwyczajnie, gorącym ługiem świeżym; nazajutrz wymyć w kilku wodach i rozwiesić na soszkach. Przez cały tydzień przemywać co ranek na rzece nie kładąc do złókty, potém złóktać po dwa razy na tydzień, a prócz tego każdego dnia przemywać w rzece zrana i rozwieszać zaraz na soszkach, na których gdy tak są rozpięte, nigdy ich tak jak płótno nie polewać w dzień bo od tego gniją, nie mogąc prędko wyschnąć. Gdy już z nici ruda wyjdzie i zaczną się bielić, przestać ich przemywać co ranek, tylko złóktać po 2 razy na tydzień, a wyjąwszy ze złókty przemywać w zimnéj wodzie; gdy wyschną nici na soszkach, za każdą razą trzeba mocno w ręku wycierać żeby się nie zlegały, ale owszem będąc roztrzepane, żeby wskróś jednostajnie się bieliły. Do 2 czy 3 ostatnich złókt rzucać na popiół, który się zwyczajnie na wierzchu złókty sypie, po kawałku żywicy (smoły) dużym jak orzech włoski, to nada niciom jakiś połysk i tęgość. Jak się już zupełnie blech ma kończyć, skrążanego mydła pół funta, i ćwierć funta łoju wrzucić do wody, włożyć w nią nici w worku białym i gotować je znowu jak pierwiéj na wolnym ogniu godzin 2. Wyjąwszy potém z ostudzonych już pomydlin, myć je w czystéj zimnéj wodzie i rozwiesić na soszkach. Gdy dobrze wyschną, włożyć do zimnéj wody, niech mokną godzin 5; wypłókać potém, wysuszyć i wymaglować.

NB. Nici powinny się gatunkować i dobierać według grubości, inaczéj nimby się grube wybieliły, cienkie wieleby na mocy stracić mogły.

[illegible]

owie z gorące. Słóży

pan ... dosyć, jak

wego dobrze prze[illegible]

się z niej ... wy-

łótno i nici rozstawić.

Jak do robienia ługu, wypal

, dębu, grabiny, jesionu, kło-

te mają w sobie wiele farb-

ale je prędko zebrawszy pod dachem rozwiesić i suszyć, wilgotnego zaś nigdy pod żadnym pretextem na kupę nie składać, bo przejąc tak, najbardziéj moc traci. Na rosie płótno powinno być wyściełane, ale natychmiast rano ma być z téj rosy przemyte.

Złóktanie płótna i bielizny. Ułożyć należy w złókcie płótno lub bieliznę, składając podlejsze i grubsze sztuki na spód, a lepsze na wierzch, nakryć je mocno z wiérzchu grubemi chustami, potém się złókta obwiązujc płótnem, na które się sypie popiołu grubo, a na ten piopioł leje się (*) ciepły ług, ale nie w jedno miejsce, tylko wskróś po całéj powierzchni. Gdy się nim złókta napełni, po niejakim czasie odtyka się szpunt u dołu, przez dziurę wypuszcza się na ziemię, a zatknąwszy znowu złóktę, nanowo się ją ługiem napełnia, i tak surówkę wypuszczając na ziemię, coraz świeżym ługiem, a coraz gorętszym dolewać. Po 2 lub 3 przelaniach, popiół trzeba odmienić koniecznie. Niektórzy na tenże popiół rzucają rozpalone aż do czerwoności kamienie, które zmieniają na inne bardziéj rozpalone; jednak to nie jest dobry sposób, bo te kamienie przepalają płótno i nici. Lepiéj jest, jak mówiłam, ciągle zalewać gorącym mocnym ługiem, spuszczając go niekiedy dołem. Całe złóktanie trwać powinno od 12 do 15 godzin. Pamiętać o tém w urządzaniu ługu należy, iż słaby mały sprawi skutek, nazbyt zaś mocny płótno nadpsuć może. Lepiéj go wcześnie zrobić, ażeby się wzmocnił stojąc, a jeśli jest zbyt mocnym (co się pozna po tém, gdy gryzie ręce), rozprowadzić go wodą ciepłą można. Bielizny nie na-

(*) Ciepło polewającego się na bieliznę ługu, stopniować należy, gdyż za nadto gorący od razu wlany zaparzyłby bieliznę, i uczyniłby ją trudną do wyprania; zacząwszy więc od lekko ogrzanego, coraz potém lać gorętszym, a na końcu już blizkim wrzenia. Nigdy jednak wrzącym, bo taki zaszkodziłby bieliźnie.

leży wybierać ze złókty póki gorąca, ale się w niéj okrytą zostawia przez noc całą, aby powoli ostygła, potém ją zaraz przepierać w wodzie trzeba. Takoż tego pilnie postrzegać należy w złóktaniu, aby płótno suche gorące nie leżało, ale zawsze aż do samego wierzchu ługiem pokryte było.

Pranie bielizny bez złuktania. Na noc zalać nie gorącą ale letnią wodą, nazajutrz na rzece prać i wyżymać z piérwszego brudu, potém już plamy namydlać i odżymać w ciepłéj wodzie, drugi raz znowu namydlić i odżymać w gorętszéj wodzie. Wtenczas zaparzyć na noc, namydliwszy pierwéj przynajmniéj cieńsze sztuki. Nazajutrz wykręconą bieliznę nieść na rzekę. Mydliny zlewane osóbno, służą do prania grubszéj bielizny.

Albo: Najprzód wyszukać plam w bieliźnie i one namydlać zmoczywszy; gdy się tak wszystkie sztuki przejrzą, brać te, które się pierwéj namydlało i odżymać z kolei. A gdy się wszystkie odeżmą, namydlić zlekka znowu i odżymać w czystéj wodzie, zlewając do jakiego naczynia te mydliny na grubszą bieliznę. Potém już 3-ci raz namydliwszy składając każdą sztukę w kilkoro, zaparzać gorącą wodą, zakryć płótnami na wierzch, niech tak stoi noc całą; wtenczas wyjąć z wody, wykręcić, a te mydliny, z których się bielizna wyjęła, odegrzać, i w nich raz jeszcze odżymać bieliznę, a potém ją płókać w czystéj wodzie, najlepiéj na rzece; przewieszać, suszyć i dobrze maglować. Stołową bieliznę osóbno się pierze, bo tłuste plamy przejdą z niéj i na inną bieliznę; wreszcie i w tém jest wygoda z osóbnego jéj prania, że gdy inna żaparza się bielizna, praczki nie próżnując odcierać ją mogą. Na pud bielizny, albo na 100 sztuk rozmaitéj wielkości, bierze się funt mydła. Sposób ten prania bielizny, szczególnie cienszéj, jest najlepszy, bo inne wszystkie, do których się złóktanie używa, psu-

ją bieliznę odbierając jéj moc i trwałość. Kto chce, może łazurkować swoją (patrz niżéj karta 479). Rozwieszać ją należy w miejscu przewiewném, chociażby pod dachem, i gdy jedna strona wyschnie, na drugą przewracać.

Jeśliby bielizna z czasem żółknąć poczęła, można ją odbielić blechowaniem na słońcu, które się zasadza na rozesłaniu bielizny na trawie i polewaniu jéj zimną wodą za pomocą konewki, tyle razy, ile się postrzeże, iż już przesycha. Przewracanie na obie strony jest nieodbicie potrzebném dla tego, aby bielizna wszędzie jednostajnéj była białości. Na noc się ona zostawia na rosie, nazajutrz raniuteńko wymywa się z rosy i znowu się polewa; półtory, a najwięcéj dwie pory wystarczą do odbielenia najżółciejszéj, tém bardziéj jeśli się namydloną kładnie. Bardzo jednak żółtą namoczyć na godzin kilka w serwatce bardzo kwaśnéj, a czysto przecedzonéj po wyjęciu z niéj, trzeba mocno przemywać, wyściełać i suszyć; a potém na noc mydlinami zaparzyć gorącemi. W zimie można bieliznę blechować na śniegu w piękną pogodę.

Pranie bielizny ze żłóktaniem. Chcąc cokolwiek zaszczędzić mydła, można następnym sposobem użyć żłókty do prania bielizny. Zamacza się z wieczora bielizna w wodzie letniéj (*); nazajutrz namydliwszy plamy, jak się w powyższym artykule powiedziało, trzeba bieliznę odżymać dobrze w ługu letnim, zmieniając po trzy razy coraz świéży ług. Wtenczas złożywszy porządnie bieliznę do żłukty, zalać ją ciepłym ługiem, i niech tak pod nakryciem z płótna leży pół godziny lub więcéj; wtenczas spuściwszy

(*) Każdą bieliznę dobrze jest po zaparzaniu letnią wodą, nazajutrz płókać z piérwszego brudu, na rzece, a potém ją mydlić i odżymać w ciepłéj wodzie lub ługu (jak wyżéj).

ten ług dolnym otworem, znowu ciepłym a świeżym zalać bieliznę, i to do trzech razy powtarzać, coraz ług gorętszy lejąc, tak jak jest opisano pod artykułem żłóktania. Po spuszczeniu już tego trzeciego ługu, trzeba na noc zalać bieliznę mydlinami i dobrze ją przykryć z wierzchu grubemi płótnami: nazajutrz myć i wyżymać bieliznę w tych mydlinach, a potém jeśli latem, płókać ją natychmiast w rzece, a zimą pierwéj w letniéj wodzie, a potém do czysta w rzece. Niektóre gospodynie każą całą swą bieliznę prasować po wypraniu, dowodząc, iż to na jéj moc wpływa osuszając resztę wilgoci.

Pranie bielizny w zimnéj wodzie. Sposób ten jest użytecznym tam, gdzie o drwa trudno. Bielizna się macza w zimnéj wodzie i wykręca, namydla się ją dobrze, skręca na pytki i zostawia przez noc w talce. Na drugi dzień rano, roztrzepuje się i nalewa zimną miękką wodą, najlepiéj dżdżową; każdą sztukę dobrze się odciera, potém w drugiéj czystéj wodzie powtarza się to odcieranie, a gdy się dostrzegą plamy, natrzeć znowu mydłem i odcierać. Bieliznę roztrzepać, ułożyć w balei, zrobić następnie pomydliny z dodaniem sinéj farbki, temi na zimno zalać i tak ją na noc zostawić. Nazajutrz przepierać do czysta w twardéj wodzie.

Pranie perkalów białych. Prać je w letniéj wodzie, nie zaparzając ich wcale, bo od tego żółknieją. Mydła nie trzeba żałować. Najlepiéj zaś prać je wyżéj opisanym sposobem w zimnéj wodzie.

Odbielanie zażółconéj bielizny, szczególnie bawełnianéj. Trzeba ją moczyć dzień cały w dobrze przekwaśniałéj serwatce, a potém z mydłem wyprać w wodzie; jeśli od jednego razu białość się nie wróci, po doskonałém wysuszeniu powtórzyć to zamaczanie.

Dobrze jest także namydlić rzecz zażółconą, i nie opłókując wysłać na słońcu i rosie; rano z rosy wypłókać zaraz, wysuszyć doskonale i znowu namydliwszy rozściełać, przewracając na obie strony, aż póki się rzecz wybieli; wtenczas wyprać dobrze w czystéj wodzie zimnéj z mydłem, wypłókać, i albo maglować, a potém prasować, albo tylko prasować, gdy podeschnie dobrze. Dobrze jest także odbielającą się, a podsychającą bieliznę, polewać z konewki zimną wodą, raz na jedną, drugi raz na drugą stronę. W upał szczególnie to ją bieli. Zimową porą można bieliznę na śniegu wyściełać dla odbielenia.

Pranie tiulów i antolażów. Zebrawszy na nitkę oczka lub brzeżki korónek, nawinąć je na wałeczki czystą starzyzną oszyte, okręcać je zaś tak, aby ząbki były przykryte gładkim brzegiem następującego rzędu. Namydlać zlekka te wałeczki i w letniéj wodzie wyciskać je i wyżymać z mydłem. Potém usławszy w rądlu lub kociołku ze dwa rzędy starzyzny, poukładać na niéj te wałeczki i inne poukładane w kilkoro tiule, zalać je ciepłemi świéżemi mydlinami, i w nich na wolnym ogniu gotować pół godziny; odstawiwszy dać im wystygnąć; potém raz jeszcze prać w tychże samych mydlinach, przepłókać, i wyciskać w suchych chustach. W pół suche odkręcają się i zlekka rozciągają. Potém wilczym zębem się glansują.

Pranie haftów na muślinie lub tiulu. Każdą sztukę, szczególnie większą, złożywszy w kilkoro przyfastrygować w około najcieńszą bawełną tak, aby się nie rozrzucała, i wtenczas zlekka prać w letnich mydlinach, samém tylko wyciskaniem i zamaczaniem w tychże samych mydlinach; potém jeżeli haft jest zabrudzony, można go wygotować w świéżych mydlinach, podłożywszy na spód rądelka grubą warstwę

niu, pierwéj jednym, a potém drugim końcem do góry dla tego, aby równo oba przeschły. Gdy zaczną przesychać trochę, przełożyć płótnem czystém, cienkiém i wałkować aż do suchości. Jeżeli materya ma glans, jako wszystkie gatunki atłasu, wyprasować ją na złą stronę. Chcąc nadać połysk i tęgość materyi, nacierają na lewą stronę, gąbką namaczaną w wodzie karukiem rybim zaklejoną, albo gummą arabską zaprawioną; pociąganie to robi się lekko, ostróżnie, aby na prawą stronę nie przeszło (*).

Pranie blondyn. Oszywszy mocno deskę płótnem białém, rozpinają na niéj blondyny małemi szpileczkami, wtykając jedną w każdy ząbek czyli oczko kończące brzeg blondyny. Potém bierzesię ta sama massa, co do prania materyi jest w powyższym artykule opisana, i ręką nacierają się nią blondyny zlekka; gdy się zapieni i zaszumi jak zwyczajne mydło, spłókiwać ją rzeczną lub dżdżową wodą zimną. I póty się powtarza naprowadzanie massą i spłókiwanie, aż wszelki brud z blondyn zejdzie. Wtenczas się je przykrywa czystém płótnem w kilkoro złożoném, i w nie wyciska się cała ich wilgoć, przewracając płótno coraz na suchą stronę. Potém się jeszcze dosuszają blondyny w cieniu na wolném powietrzu. Ktoby chciał im nadać nieco tęgości, może rozpuścić w wodzie kilka gran gummy arabskiéj i w tę wodę zmoczywszy gąbkę, lekko i równo nią blondyny pociągnąć.

(*) Jeśliby czarny kolor materyi zrudniał przez noszenie, można go ożywić, maczając materyę po wymyciu w wodzie rzecznéj, do któréj się tyle tylko dodało vitriolum, ile go trzeba do nadania wodzie lekkiego przyjemnego smaku limonady. Po takiém omoczeniu, trzeba myć w czystéj wodzie materyę dopóty, aż przyłożona do języka, żadnego mu kwasu uczuć nie da.

NB. Ktoby tych małych nie miał szpileczek w zapasie, może tylko zebrawszy oczka blondyny na jedwabną nitkę, nawinąć ją na wałeczek oszyty płótnem, cienkiém tiulem po wierzchu oszywa się wałeczek, i myje się go, wyciskając ciągle i naprowadzając tą massą. Po wysuszeniu trzeba blondyny położyć na miękkiém, i klém wilczym glansować ich desenie, aż póki lustru nie nabiorą; można i siarkować po wypraniu; (patrz niżéj o siarkowaniu kapeluszów).

Pranie pończoch jedwabnych. Tą samą massą, co się na materye przygotowało, myć pończochy jedwabne w zimnéj miękkiéj wodzie (od ciepłéj żółknieją). Dla lustru i glansu można je też zlekka rozpuszczoną gummą arabską naprowadzić. Jeżeli były zażółcone, trzeba je siarkować, (patrz o siarkowaniu kapeluszów).

2-gi sposób. Naprzód wymyć z brudu pończochy lekko namydlając, wypłókać je dobrze, zamoczyć w wodzie lekko zasinionéj, potém w drugiéj czystéj wymyć. Do 3-ch par pończoch wziąść 2 kieliszki wódki, 2 octu, 2 kawianne łyżeczki dobrego cukru, łazurku tyle rozpuścić, aby nieco zasinić wodę, przecedzić tę wodę przez czystą chustę i zamoczyć w niéj pończochy; potém je wycisnąć dobrze i na czystéj chuście układając tak, aby fałd i marszczek nic nie było, maglować, odmieniając suche chusty, aż pończochy same wyschną. Jeśliby pończochy bardzo zażółcone były, wymywszy je dobrze z brudu mydłem, zrobić gęstych mydlin i nałazurkowawszy pończochy aż do siności granatowéj, gotować je zwolna w tych mydlinach; potém je myć sposobem wyżéj opisanym.

Pranie rzeczy kolorowych. Nigdy nie trzeba mydlić rzeczy kolorowych, ale albo je prać w mydlinach, albo lepiéj jeszcze w kartoflach, lub otrębianéj wodzie, jak niżéj opisano. Przed praniem trzeba

je tylko dobrze wytrzepać z pyłu wszelkiego, bo ten po zamoczeniu mocniéj się częstokroć w materyę wjada.

Pranie kartoflami. Dobrze wymyte kartofle trą się na tarkę, i tą gęszczą, tak jak mydłem, nacierają się nie tylko upatrzone plamy, ale cała rzecz myjąca się; najlepiéj używać do tego zimnéj wody. Nie tylko tym sposobem prane perkale i płócienka nie tracą koloru, ale z cząstek krochmalowych, zawartych w kartoflach, nabierają jakiejś tęgości, która im pozór nowych nadaje.

Pranie w otrębiach. Pszenne otrębie zaparzają się wrzątkiem, potém rozcierają się w cierlicy, aż zbieleje ta massa; wtenczas ją jeszcze rozprowadzić wrzącą wodą, nie nadto jednak rozrzadzając. A położywszy piorącą się rzecz w balei płaskiéj, nacierać ją, tak ja mydłem, massą otrębiową, póty aż brud wyjdzie, wtenczas płókać na rzece nie wyciskając; i albo natychmiast rozwiesić w cieniu dobrze roztrzepawszy, albo przekładać zaraz prześcieradłem, aby świeżo wybrane bréty jedne do drugich się dotykając, nie puszczały farby z siebie. Gdy podeschnie tak nieco, maglować w tychże prześcieradłach, jeśli bréty popsute, a jeżeli nie, to się tylko prasują. W obu zdarzeniach nacierać massą w czasie prania i prasować potém na złą stronę.

Prać kolor różowy. Po wypraniu wyżéj opisanym sposobem, pomoczyć go natychmiast w serwatce czystéj, dobrze kwaśnéj, przegotowanéj, cedzonéj, a potém ostudzonéj, a kolor różowy żywszym się i jaśniejszym zrobi.

Prać kolor liliowy, Po wypraniu w kartoflach lub otrębiach, pomoczyć w dobrym i mocnym ługu. Najlepiéj jednak zawsze pierwéj próbkę zamoczyć, dla przekonania się, czy ług służy na ten kolor, który

się pierze; ale w ogólności podnosi on piękność liliowego koloru.

Pranie żółtego koloru. Żółty kolor najlepiéj się pierze w zimnéj wodzie miękkiéj, nacierając rzecz myjącą się żółtkami od jaj, jak mydłem

Pranie koloru zielonego i czerwonego. Jeśli te kolory w praniu zbladną, trzeba je ożywić, dodając do wody, w któréj się płóczą, kilka kropel witryolu, albo bezpieczniéj jeszcze octu białego tyle, aby woda lekko zakwaszoną była. Cytrynowy kwas dodany do wody, jeszcze lepiéj służy w tym razie.

Pranie wełnianych rzeczy. Najlepiéj się to pranie odbywa w otrębiach lub kartoflami tartemi, tak jak się to opisało mówiąc o praniu kolorowych rzeczy. Nie tylko że te kartofle brud wszystek wyciągają, nie psując koloru, ale jeszcze taką trwałość nadają temu kolorowi, iż nigdy potém rąk i sukień nie farbują tak wyprane wełniane materye, co po zwyczajnych praniach zawsze następuje. Przefarbowaną nawet wełnę, szczególnie na czarno, jeśli brudzi i farbuje, zawsze trzeba przemyć kartoflami, żeby temu złemu zapobiedz. Dobrze jest także myć wełniane rzeczy w dobrze rozgotowanych fasolach, tak jak w otrębiach.

2-gi sposób. Nawet tureckie szale tym sposobem prać można. W kwarcie najmocniejszego spirytusu rozpuszcza się w mierném cieple 25 funtów mydła białego uskrobanego i ususzonego, i dodaje się 5 łótów potażu. Gdy się to wszystko połączy z sobą, przecedza się w cieple przez bawełnę nałożoną do lejki, w szklannych butelkach zakorkowanych dobrze, chowa się do użycia. Osóbno do kwarty żółci wołowéj dodaje się półtrzecia łóta sproszkowanego hałunu, a po krótkiém zagotowaniu tego, dodaje się też półtrzecia łóta soli prostéj kuchennéj białéj, i to się przechowuje w butelkach zakorkowanych. Piorąc

szale wełniane, materye, lub perkale, do czystéj wody dodaje się wyciągu mydlanego łyżek 2, żółciowego 1. Przepiera się przedmiot szybko, wyżymając go jak zwyczajnie, a płócze się w miękkiéj wodzie, do któréj się dodaje hałunu cokolwiek, potém się suszy na wolném powietrzu, a w pół podeschły magluje się.

3-ci sposób. 10 żółtków rozkłóciwszy na talerzu, wylać na rozłożoną do prania chustkę lub szal, a namydlając niemi jak mydłem, po trochę miękkiéj letniéj wody dodawać i prać zlekka brud wyciskając; potém zlawszy tę wodę, świeżych znowu żółtków i wody dodać. Kończąc takie pranie, w miękkiéj wodzie wypłókać, a gdy podsychać zacznie, wymaglować dobrze.

4-ty sposób. Wziąść czystéj gliny, rozmieszać rzadko z wodą, przecedzić przez przetak, dolać znowu wody, pomieszać, przecedzić przez sito.

Pranie rękawiczek białych. Do letniego zbieranedo mléka kwarty, dodać 3 żółtka. Położone na twardém miejscu rękawiczki, mają się nacierać wzdłuż flanelą, umoczoną w tém mléku, plamy mocniéj jeszcze nacierając. Po takiém wymyciu rękawiczki będą jeszcze wyglądać żółto i brudne, ale jak zaczną nieco podsychać, trzeba je póty wzdłuż wyciągać, aż się staną białe i miękkie.

NB. Póki jeszcze rękawiczki nie zupełnie brudne można je czyścić wycierając gummą elastyczną.

2-gi sposób. Kupiwszy za dwa złote potażu, wsypać go do butelki kwartowéj, napełnionéj miękką wodą deszczową lub rzeczną; zatknąwszy kłócić często, a po 10 dniach można już używać tę wodę, a to tym sposobem. Położywszy rękawiczki na desce czystéj, we dwoje płótnem przykrytéj, zmaczać je potrochu: z jednéj strony, podlewając na płótno mléka rozprowadzonego po połowie wodą letnią miękką,

a z drugiéj wodą potażową maczając w niéj palec obwinięty flanelą i nacierając nim rękawiczki w jedną stronę, póki brud z nich nie wyjdzie; potém spłókiwać je zawsze w tęż samą stronę mlekiem rozwiedzioném z wodą. Jeżeli się jeszcze pokażą plamy lub brud na rękawiczce, powtarzać zmywanie potażem, a potém mlékiem, a na końcu położywszy na suchém płótnie dać im przeschnąć nieco; wtenczas trzeba je wyciągać i rozpinać w palcach wzdłuż i w ukos, aż póki się nie zrobią miękkie, białe i połyskujące.

3-ci sposób mycia rękawiczek białych i palijowych. Zrobić z kawałka białego mydła gęstą pianę, położyć rękawiczkę na prześcieradle, namoczyć w pianie kawałek flaneli i wycierać nią brud na rękawiczce, odmieniając flanelę, aby ciągle czysta była; gdy brud zejdzie wycierać flanelą na sucho, najlepiéj wkładając na rękę, bo na niéj wyschnie i nie będzie ciasną.

Prać rękawiczki cynamonowe i zamszowe. W serwatce z mydłem wyprać, a wyciągnąwszy włożyć na ręce i na nich je wysuszyć.

Pranie kapeluszów ryżowych. Włożywszy główkę na kłódkę, umyślnie na to przygotowaną, myć ją w letnich mydlinach szczoteczką; spłókawszy postawić w cieniu na wolném powietrzu; gdy trochę przeschnie, polać ją kilka razy letniém zbieraném mlékiem, i znowu suszyć. A gdy już zupełnie wyschnie, siarkować niżéj opisanym sposobem,

NB. Rondko od kapelusza i inne płaskie kawałki, myją się na gładkiéj desce.

Siarkowanie kapeluszów ryżowych, materyj, blondyn i pończoch jedwabnych, tudzież wełny białéj. Siarkowanie białego jedwabiu lub wełny, wyciąga z nich żółtość, a nadaje im piękny niebieskawy kolor. Do téj roboty obiera się mały pokoik, szczél-

nie się zamykający; w nim zawieszają się, na czystych sznurach, rzeczy mające się siarkować. Na środku zaś stawia się fajerka z żarzącemi węglami, nad tą ustawia się blacha żelazna, a na tę sypie się siarka sproszkowana; zamyka się pokoik, a zapalona siarka wkrótce cały pokoik duszącym gazem siarkowym napełni (gaz ten jest szkodliwym zdrowiu, przeto nim ludzie oddychać nie powinni). W pokoju na 3 łokcie szérokim i długim, nie można więcéj nad 4 łóty palić siarki, gdyż zbyt silny gaz mógłby uszkodzić materyi. Kto całego pokoju na takie działanie poświęcić nie może, albo kto nie wiele czego na raz siarkuje, niech na wannie, lub inném jakiém szérokiém naczyniu nabije ćwieczków koło brzegu, a postawiwszy w dnie wanny węgle rozpalone w płaskiém naczyniu, te blachą przykryje. Tymczasem należy rozciągać w różnych kierunkach wzdłuż i w szérz sznurki, zaczepiając je na ćwieczkach: na tych sznurkach rozłożyć rzeczy mające się bielić, i po wierzchu je okryć płótnem odstającém jednak od wierzchu wanny przynajmniéj na łokieć, na obręczach wsadzonych do wanny. Wszystko tak urządziwszy wsypać na blachę pokrywającą fajerkę ósmą część łóta siarki.

Pranie pierza. Starą pościel oczyścić można następnym sposobem. Przełożyć pierze z poduszek lub piernatów do płóciennych worów, włożyć je do wielkiego kotła z wrzącemi mydlinami i gotować, przewracając wór, aby nie przypadł do kotła, godzinę.— Skoro się pióra w worze wygotują, wyjąć, włożyć do wanny, zalać świeżą wodą, wyżąć mocno, i jeszcze w dwóch świeżych wodach przepłókać. Tak samo postąpić z innemi worami, skoro wszystkie się wymyją, wyjąć pióra i rozłożyć na stołach lub czystej podłodze pod strychem. Skoro schnąć zaczną, przewracać je często grabiami aż do zupełnego wy-

suszenia, po czém wystawić je na parę dni na słońce, wybijać kijaszkami do pulchności, a nakoniec przebrać i wsypać do świeżych poszewek.

NB. Wory powinny być wolno nasypane piórami.

Plamy rdzawe z bielizny wyjmować. Plamę cytryną nacisnąć, zamyć z mydłem; albo soli szczawikowéj grubo na zwilżoną plamę nasypawszy, trzymać ją nad parą gotującéj się wody, chociaśby w samowarze, często tę sól mocno rozcierać na plamie, a naparzywszy ją dobrze, trzeć o cynowy talerz; tym sposobem robi się odkwaszenie rdzy żelaznéj, poczém płókać gorącą wodą. Ta operacya powtarza się aż do wyjścia plamy, nakoniec ją mocno wymyć z mydłem. Jeżeliby to nie pomogło, nasmarować plamę masłem i przez pół godziny w miejscu gorącem utrzymać tę tłustość w stanie płynnym, dodając jéj, jeśliby tego była potrzeba; potém wyciera się ta tłustość, a jeśli jeszcze jest plama, napuszcza się ją wodą, do któréj 11-tu części dodaje się 12-ta oleum witryolum. Namaczać i wyciskać w tém plamę, i natychmiast w wo[illegible] prasować. Albo zamiast witriolun[illegible] dwónastą część kwasu solnego [illegible] tylko po każdym z nich, natychn[illegible] w zimnéj wodzie, gdyż są bardzo [illegible] tego się tylko w ostatecznym razi[illegible] nież skutecznym sposobem na wywa[illegible] jest posypywać na zwilgocone, pr[illegible] wego, potrzymać go czas jakiś, ro[illegible] potem ją z mydłem zaprać.

Plamy atramentowe wywabiać. Tak samo jak rdzawe, posypując je solą szczawikową, albo też na świeżo napuszczając sokiem cytrynowym. Jeżeli sól od razu plam tych nie wyjmie, trzeba ponowić posypy-

wanie jéj, za każdą razą mocno ją na plamie nacierając, zwilżywszy tak, żeby przejmowała dobrze bieliznę; potém wyprać z mydłem. Jeśli się ten rozczyn soli szczawikowéj z wodą na łyżce cynowéj zagrzeje, będzie on jeszcze skuteczniéj plamy te wywabiał.

Plamy od czérwonego wina i owoców wyjmować z bielizny. Smarując i naprowadzając je masłem, lub zamaczając na świeżo w słodkiém mléku; jeżeliby po wypraniu nie wyszły od tego, trzeba sól szczawikową rozcierać mocno na plamie, długo na niéj niech poleży, a potém zaprać z mydłem. Można też sól gotować z dodaniem nieco miękkiéi wody w łyżce blaszannéj i tym roztworem naprowadzać plamę, *Albo* zamywszy dobrze plamy mydłem, napuszczać je zlekka chlorkiem sody, potém je dobrze zaprać z mydłem. Ponieważ jednak chlorek jest gryzący, lepiéj więc pierwéj używać soli szczawikowéj, a chyba w razie ostatecznym do niego się udawać, gdyż i on przy dobrém zapraniu bieliznie nie będzie szkodzić. *Albo* jeszcze omoczywszy naprzód plamę wodą, zapala się siarka na małéj fajerce, i nad powstającym z niéj gazem trzyma się część splamioną, w przyzwoitéj odległości.

Plamy dziegciowe i smolne. Najpewniéj się wyjmują masłem świeżém niesoloném, ale to tylko może służyć na rzeczy, z których potém łatwo wyjąć tłuste plamy. Na innych zaś spirytusem jak najtęższym trzeba je wywabiać; z bielizny plamy te wyjmują się myciem pierwéj z mydłem zwyczajném, a potém naprowadzeniem rozczyny soli szczawikowéj.

Plamy woskowe lub żywiczne wywabiać z sukna i materyi. Jeśli się wosk wziął tak mocno, iż go wykruszyć nie można, napuścić nań najtęższego spirytusu trzy razy pędzonego, a pewno się wykruszy; można według potrzeby powtarzać to napuszczanie,

a po wyjściu wosku położywszy splamioną rzecz na kolanie, mocno ją watą wycierać, aż wszelka tłustość w nią wsięknie. Spirytus nie psuje kolorów. Żywica takim się samym sposobem wywabia.

Plamy tłuste wywabiać. Na wełnie i bawełnie napuszczają się żółtkiem, potém się białą chustą przykrywają, po niéj polewają się gorącą wodą, rozcierają się i wyżymają, zawsze przez chustę. To napuszczenie żółtkiem dwa i trzy razy powtarza się według potrzeby, potém się płócze. Z materyj zaś inaczéj wybrać nie można plam tłustych, jak posypując je talkiem sproszkowanym, i prasując gorącém żelazkiem, przykrywszy papierem na stole suknem zasłanym; albo wycierając je, póki świeże, bawełną i kartą w pół rozdartą, ale nie inaczéj jak położywszy na ciepłém miejscu, naprzykład rozpiąwszy na kolanie, bo od silnego tarcia i ciepła ze spodu, tłustość się rozpuszcza i wsięka w bawełnę. Można też posypawszy plamę krédą, nakryć ją bibułą i prasować po niéj gorącém żelazkiem, często tę bibułę odmieniając, bo się łatwo pod nią materya spalić może. Terpentynowy olejek napuszczany na plamę tłustą, wyjmuje ją z materyi, trzeba tylko uważać, aby tego olejku daléj za plamę nie rozpuszczać, aby nim nie zwalać materyi. Najlepiéj jest zlawszy czém tłustém materyą jedwabną lub wełnianą, niedopuszczając do plam, które się przez wsięknięcie tłustości formują, zlewać i spłókiwać zimną czystą wodą tę tłustość, trzymając prostopadle rzecz splamioną, polewać ją tylko tą wodą nie wycierając niczém, potém mocno strząść i dać wyschnąć; jeśliby się jakie znaki zostały, wtenczas watą wycierać, ale jeżeli się tylko zkoci i zleje dobrze ta tłustość razem z wodą, pewno plam żadnych nie będzie. Krochmal pszenny rozprowadzić gęsto zimną wodą, i tém nakładać zlekka plamy, bibułą je po wierzchu przy-

kryć, i prasować gorącém żelazkiem, odejmując często tę bibułę i zmieniając ją. Można też naprowadzić plamę żółtkiem surowym od jaja, wysuszyć ją przy ogniu, potém żółtek wykruszyć; powtórzyć to można kilka razy.

Plamy żołte od kwasów i uryny z materyi i sukna wywabiać. Napuszczać je spirytusem amoniackim, a w ten moment kolor naturalny powróci; prawda iż nie na długo; ale w kilka miesięcy można znowu w potrzebie napuszczanie to ponowić. Alkali lotne rozlane wodą, ten sam skutek zrobi.

Plamy tłuste wywabiać z podłogi. Utartą glinę rozrobić z wodą na papkę, i namazać tém na noc plamy przed myciem, nazajutrz szorować gorącym popiołem z wrzącą wodą; jeśliby nie pomogło od razu, powtarzać to kilkakrotnie.

Aksamit stary odświéżać, podnosząc na nim pomięty kutner. Na blasie dobrze rozgrzanéj, ale nie rozpalonéj, rozściela się prześcieradło w wodzie pomoczone, ale z niéj wykręcone; na nim aksamit odwrótną stroną rozściela się i natychmiast wodzi się po nim szczoteczkę w przeciwną stronę, w jaką łosk padł. Ten natychmiast zniknie, włos się podniesie, a aksamit zrobi się, gdyby nowy. Jeśli się małe kawałki aksamitu odświéżają, tedy to robić można na żelazku od prasowania.

Imitacya puchu łabędziowego z gęsich skórek. Z gęsi nietłustéj, zaraz po jéj zarznięciu zdjąć ostróżnie skórkę z całych piersi, tę rozpiąć gwoździami na desce, obracając puch do deski. Tłustość ostróżnie zdejmować i zrzynać scyzorykiem, i całą skórkę, warstwą czystéj gliny rozrobionéj, gęsto z wodą słoną nałożyć; działanie to powinno się odbywać w ciepłym pokoju, dla tego, by pozostała na skórze tłustość rozchodziła się i wsiękała w glinę; tę codzień świéżą trze-

ba odmieniać, dopóki tłustości całkiem nie wyciągnie, co się okaże przez zbielenie skórki (*). Wtenczas zdjąć z deski i mocno wycierać w ręku, posypując pszennemi otrębiami, aż zmięknie zupełnie; wówczas trzymając na ręku wyprać puszek z wierzchu, w wodzie miękkiéj zagotowanéj z mydłem, spłókać w zimnéj wodzie i suszyć przed ogniem, strząsając często skórkę w rękach, szczególnie pod koniec jéj schnięcia. Kiedy puszek już będzie zupełnie suchy, przez częste wstrząsanie nabierze lekkości powiewnéj, wtenczas nie zupełnie przeschłą spodnię skórę wycierać mocno w rękach, posypując mąką kartoflową, która nie tylko nie zabrudzi puszku, ale mu owszem nada więcéj białości, a saméj skórze miękkości; potém się ta mąka otrząsa.

NB. Woda wchodząca do rozmieszania gliny, powinna być, co do wagi, czwartą częścią soli zaprawiona. Gdy się puch łabędzi czy imitowany, zabrudzi cokolwiek, trzeba go wycierać mąką kartoflową, a świéżość na czas jakiś powróci. Gdy się zupełnie zatłuści, trzeba go myć, jak powiedziano, w mydlinach, susząc i trzęsąc przed ogniem. Inni wyprawując te skóreczki gęsie, kładą na nie samą tylko wilgotną glinę, bez soli.

Sukno kozie. W Lutym około Gromnic trzeba kozy czesać grzebieniem, ponieważ one w téj porze linieją; wyczesze się z nich znaczna ilość puchu czyli wełny, ta się wyprzędza jak można najcieniéj, i przerabia się na sukno bardzo miękkie i ciepłe, przytém lekkie i miłe do noszenia.

NB. Kto wiele koz u siebie nie ma, ten może za małą nagrodę u żydów i włościan naczesać téj wełny, gdyż oni jéj sami na nic nie używają.

(*) Glina ta nie wyrzuca się, ale daje krowom lub owcom do lizania, dla których sól w niéj zawarta jest bardzo zdrową.

Loków hartowanie. Naprzód trzeba do czysta loki wymyć w letniéj wodzie żółtkami, potém nawinąwszy je równo i tęgo na pałeczki okrągłe, takiéj grubości, do jakiéj się chce mieć loki skręcone, obwinąć je przynajmniéj razy cztéry samém płótnem, a potém nitkami tęgo obwiązać i wrzucić do gotującéj się wody, i tak przynajmniéj godzin dwie niech się gotują; wtenczas nie dając ostygnąć razem z wodą, wyjąć je i wyciskać w płótnie złożoném w kilkoro. Gdy tym sposobem piérwsza wilgoć z loków wyjdzie, włożyć je w talerz, drugim z wierzchu przykryć i wstawić do pieca, kiedy w nim chléb już na w pół upieczony. Jak loki wyschną do tego stopnia, iż się pałeczki we włosach kręcić i obracać łatwo dadzą, wyjęte z pieca trzymać nierozwijane w ciepłym pokoju do dnia następnego. Wtenczas napomadować je olejkiem migdałowym, zaprawionym jakim innym pachnącym, i po mocném ich wyszczotkowaniu i wygładzeniu, znowu je gładko na pałeczki zawinąć i wstawić do pieca już lżejszego jak przedtém. Po każdém przenoszeniu loków, trzeba je na pałeczki lub papierki zawijać i trzymać w suchém nie daleko pieca miejscu. Niektórzy też gotują loki w wodzie, w któréj się piérwéj spora garść otrębi zagotowała i rozkleiła, ta woda jednak powinna być późniéj z otrębi przecedzona, nim się do niéj loki włożą.

Materace wygodne, a tanie. Plewy, to jest miękinę owsianną przesiewać po kilka razy przez sita, żeby w nich nic pyłu nie zostało. Nasypywać potém niemi materace płócienne, które będą nierównie wygodniejsze i elastyczniejsze, niż te, co się pilścią lub włosami końskiemi napychają; tylko nie trzeba ich, tak jak tamtych przeszywać i przepikować, ale codzień tylko równować je trochę. Jeśliby się zbytecznie zległy przez używanie, dodać należy świéżych plew dobrze przesianych, a takie materace lat kilka służyć mogą. W cho-

dzi do nich materyał tak tani, tak łatwy do dostania że go zmienić można, skoro się czuje, iż materac elastyczność traci.

2-gi sposób. Roślina *moschus*, która ściełąc się po ziemi w kształcie girland, wydaje proszek żółty, który biorą do aptek dla przesypywania niém pigułek, i t. d. i do teatrów dla podsycania sztucznego ognia,— suszy się mocno, a oczyszczona dobrze z proszku, napycha się do materaców w krzesłach i kanapach, w których prawie pilść zastępuje, bo jest sprężystą i miękką a nie kruszy się i nie łamie tak jak siano.

Tytuniu uprawa.

Uważam za rzecz konieczną, umieścić w tém dziełku artykuł o uprawie i urządzeniu tytuniu. Roślina ta bowiem w ogrodach tylko dając się pielęgnować, wyłącznie do gospodyń należeć i ich intraty powiększać powinna.

Ziemia pod tytuń powinna być dobrze ugnojona, na zimę poorana, na wiosnę w poprzek przeorana, a gdy się przeleży ma być zaskrudlona, gdy zaś czas sadzenia tytuniu nadejdzie, znowu dobrze zorana i zabronowana. Lepiéj jest wściąż ją bez zagonów uprawiać, starając się tylko, aby była jak najtroskliwiéj z zielsk i perzu oczyszczona. Nie dobrze jest kłaść gnój w świéżą, gdyż z nieprzegniłego gnoju, ciężko jest perz powyciągać, chybaby piérwiéj ziemię przesiano przez kratę.

W Marcu kretowiny świéżéj, z ziemi tłustéj świéżo ugnojonéj nabrać do garnka, i do niéj wsypać nasienia tytuniowego, zmieszać go z ziemią, i postawić gdzie w izbie, aby się nasienie nakulczyło, czyli nakiełkowało. Zrobić potém inspekt czyli rozsadnik, posiać

w nim ziemię z garnka, wtenczas, gdy się w nim nasienie nakiełkuje, po zasianiu natrząść inspekt gnojem gołębim albo kurzym; inspekt nakrywać matami na noc, aby nie zmrozić wchodzących flanców; dla téj też przyczyny, lepiéj je albo oknami przykrywać, albo jeśli tylko matami, to dwa albo trzy rozsadniki zrobić rańsze i późniejsze, na przypadek, jeśliby rańsze wymarzły. Gdy flance wyrosną i czas po temu, na przygotowanéj jak się rzekło ziemi, sadzą się większe pod sznur w szachownicę o cali przynąjmniéj 12 lub 15 jedne od drugich. Późniéj podrastające flance, późniéj się też i sadzą.

Flance po rozsadzeniu polewać trzeba, a jeśli upały są wielkie, trzeba je przykrywać liściami łopuchu lub szczawiu końskiego; powiędłą i uschłą rozsadę nową zastępować. Starannie z ziół potém opielać i ogracowywać, a gdy urosną rośliny, okopywać je ziemią jak kapustę. Gdy tytuń już wyrośnie w duże badyle, pasynkuje się go, to jest obcina lub obłamuje latorośle, które się puszczają pomiędzy liście, aby te główniejszym liściom nie odbierały wigoru. To pasynkowanie powtarzać co tydzień, wyłamując natychmiast puszczające się nowe latorośle. Gdy kwiaty na wierzchu puszczać się zaczną, to trzeba je albo skręcić, albo wyłamać zupełnie, kilka tylko krzaków osóbno dla nasienia zostawując. Skręcać jest lepiéj, bo wilgoć zachodząca wewnątrz badyla przez ranę, mogłaby roślinie szkodzić; ale że taż roślina będąc kruchą prędzéj się łamie jak skręca, więc przestać na tém trzeba, czy się skręci, czy złamie.

Urządzenie i suszenie tabaki. Gdy się już liść robi ciemno-zielony i gruby w sobie, zaczyna mieć kropki żółte, trzeba go zacząć obłamywać, ale nie inaczéj jak w pogodę, i to jak rosa opadnie, po 9-téj zrana, aż do 4-téj po południu. Ale jako nie razem wszyst-

kie dochodzą, tak też nie razem na wszystkich cętki żółte się okażą, trzeba więc tylko te liście wybierać, które już dwóma trzema, a nawet i więcéj centkami są naznaczone. Obłamywać je przy samym badylu i składać w dwie papuże. Nałamawszy liści, trzeba pod dachem słomy posłać, a mianowicie jęczmiennéj, (bo ta najlepsza na ten użytek), układać na niéj liście rzędami. Piérwszy rząd zaczynając, trzeba wyżéj trochę nakształt wałka słomę podesłać, aby na niéj liście wsparły się, stawiając je szypułkami na spód, a końcami do góry, kłaść po kilkanaście liści razem na kupę; piérwszy rząd skończywszy, drugi zaczynać, liście na liściach wspierając, aby tylko szypułki słomy dostawały. Szérzéj nie układa się tych rzędów jak na sążeń lub nie wiele więcéj, długo zaś, jak liścia wystarczy nałamanego za jednym razem, gdyż drugim dniem łamanego już dokładać nie można, bo by się popsuł świéży z dawniejszym zmieszany. Osóbny więc za każdym razem wał układać należy. Tak poukładane liście, słomą przykryć trzeba na dwie pięździ grubo, niech tak leżą aż się zgrzeją; a tymczasem nim się zgrzeją, trzeba porozpinać sznury do przesuszenia tytuniu, które się tak urządzają: Powbijawszy mocno w ziemię szosty, niższe od człowieka, we dwa rzędy, na nich żerdzie mają być zakładane, tak jak do bielenia nici; między temi rzędami, próżnego miejsca zostawia się trzy sążnie. Sznurki grube i mocne na 3 sążnie długie, to jest tak, aby od żerdki do żerdki przechodziły, mają mieć na obu końcach kluczki drewniane przywiązane, dla łatwiejszego na żerdzie zakładania, a bardziéj dla prędkiego przed deszczem zebrania rozwieszonego na nich tytuniu. Przywiązują się zaś te kluczki wtenczas, gdy liście tytuniowe już będą na sznurki ponawlekane, co się robi wielkiemi płaskiemi igłami, długiemi na ćwierć łokcia (takie się przedają pod nazwiskiem igieł tabacznych).

Pilnować troskliwie należy czasu, gdy się tytuń zgrzeje, co zazwyczaj w tydzień mniéj więcéj nastąpi; w gorące czasy prędzéj, w zimne późniéj. Probując nie trzeba odkrywać słomy, tylko rękę wsadzić między tytuń; gdy będzie ciepły, naówczas odkryć, obaczyć, jeżeli liście pożółkły. zaraz je na sznurki nawłaczać, ściskając dobrze liście do kupy, na sznurach; igła dla tego bierze się długa, aby dla pośpiechu kilka lub kilkanaście liśei na nią razem wsuwać. Gdy już na cały sznur będą zawleczone liście, poprzywiązywawszy kluczki do końców sznurów, pozakładać je temiż kluczkami na żerdzie tęgo, aby środek sznurów nie dostawał do ziemi. Jeśliby święto lub inna jaka przeszkoda nie dozwoliła nawłaczać zaraz liści na sznur, gdy się grzać zaczną, trzeba je w takim razie poruszać, aby z nich gorącość wyszła, inaczejby 3-go dnia sprzały. Na żerdkach tytuń powinien wisieć jak noc, tak dzień; rosa i słońce mu nie szkodzą, ale przed dżdżem zbierać go należy ze sznurkami pod dach co najprędzéj, bo zmoczony dżdżem tytuń, czernieje i gnije. Dla tego, żerdki te najlepiéj przy szopach otwartych wbijać, aby jedną kluczkę na téj żerdzi zostawiwszy, która przy szopie, drugę można było wnosić i składać pod szopę w razie dżdżu; tym sposobem tytuń miąć się nie będzie i prędzéj pod dach może być schronionym.

Gdy liście już przyjmą kolor żółty tytuniowy, jest to znak, że dłużéj nie potrzebują być na słońcu. Taki już tytuń pod dachem zawieszać trzeba. Kiedy dni pogodne i słońce dogrzewa, prędzéj tytuń zżółknieje, a w chłodne nie tak rychło. Wysuszony i urządzony tym sposobem tytuń, może być ze sznurkami na kupę złożony w zamknięciu, aby nie wietrzał, póki pilniejsze roboty, to jest zbiór z pól i ogrodów nie będzie skończony. Wtenczas tytuń brać ze sznurów i w papużki go układać i wiązać, kiedy leżąc na kupie sam przez się odwilgotniał, i liście dają się wyprostować;

a jeśli nie, to go na kupie kropidłem skropić w wodzie umaczaném, przez co odwilżeje. Ułożone już papuże, w miejscu wilgotném składają się w stosy i ciężarem naciskają po deskach. Tym sposobem chociaż który liść nie będzie żółty zaraz po zdjęciu ze sznurów, to dójdzie w takowych prasach. Tytuniowi szkodzi suchość i na powietrzu złożenie, bo wietrzeje, a wilgoć mu służy, bo od niéj liście grubieją, byle tylko nie pleśniały.

DODATEK.

Jeszcze niektóre pożyteczne przepisy.

Kamień cudowny. ½ Funta koperwasu, tyleż hałunu, 2 łóty salamoniaku, 2 łóty gryszpanu, sproszkuj doskonale, zmieszaj i w polewanym garnku mieszając drewnianym patyczkiem, gotuj bez wody na wolnym ogniu, aż się zrobi massa żółtawa; poczém się wlewa do skrzyneczek z papieru zrobionych i niech ostygnie. Używa się następnie: Odbić kawałek wrzucić do letniéj wody, i jak się rozpuści, i wodą mocno zażółci się, namocz płatek w niéj, i okładaj rany szczególnie po zarznięciu, opaleniu i oparzeniu.

Woda na oczy. Jajko świéże, twardo gotowane, rozerznąć wzdłuż, na dwie równe części, wybrać żółtek, do jednéj połowy nasypać witriolu białego w proszku, do drugiéj, cukru miałko tłuczonego, złożyć w jedno dwie części jajka, ostróżnie, gdyby na brzegi proszku nie nasypać, związać na krzyż nitką, i zalać w słoju szklannym, trzema kwaterkami miękkiéj wody, po 24 godzinach, jajko wyciąga się powoli za nitkę i wyrzuca się precz, pozostałéj wody wpuszczą się jedną kropla, rano i wieczór, do chorego oka, tak żeby wewnątrz zaszła. Ta woda jest bardzo skuteczna,

na wszelkie cierpienia oczu, tylko kiedy jest mocne zapalenie, trzeba go piérwéj sprowadzić, wizykatoryą i ściągnieniem, a po ustaniu gwałtownych znaków zapalenia, ta woda użyta być może. Można ją konserwować kilka miesięcy, w miejscu suchém i chłodném.

Sposób gotowania mydła. Naprzód trzeba mieć przysposobiony kubeł od *5-ciu purów* z dnem podwójném, to jest dno spodnie na głucho robione, a drugie ruchome na krzyżowaniu oparte i całe podziurkowane, tak, żeby mogła wilgoć się przesączać. Dno drugie od piérwszego powinno być o ośm cali, w kuble powinien być gwóźdź, a lepiéj jeszcze w dnie. Wziąść 4-ry pury dobrego popiołu najczyściéj przesianego, posypać na kamienną podłogę, a zrobiwszy w niéj dół, wsypać pół pura niegaszonego wapna, zalać dwóma wiadrami zimnéj wody, tylko nie raptownie, aby woda mogła wsiękać w wapno; zasypać potém już kurzące się wapno popiołem i czekać nim się nie ugasi, co najdaléj za godzinę nastąpić powinno; zmieszać jak najlepiéj popiół z wapnem i wsypać do kubła. Dno od kubła powinno być podziurkowane i słomą posypane, żeby się przez nie mógł czysty ług sączyć, popiół trzeba trochę zbijać, żeby się mógł zleżeć, inaczéj ług mocny prędko przechodzić nie będzie. Jak się tylko wszystko wsypie, zalać kilku wiadrami letniéj wody, potém stopniami dolewać jéj póty, aż naczynie będzie pełne. Ługu trzeba mieć wiader 20. Chcąc mydło gotować, trzeba z wieczora ztoczyć, czyli zcedzić ług, piérwsze 6 wiader powinny być tak mocne, że jajko wpuszczone pływać w nim ma—dalszy nie będzie tak mocny.

Do kubła trzeba dolewać wody, bo jéj wiele do popiołu wsięka. O godzinie 6-téj rano włożyć *łoju funtów 30*, zalać trzema wiadrami najmocniejszego ługu i na wolnym ogniu gotować, gdyż massa łatwo wy-

biega. Kubeł z ługiem powinien stać tuż obok kotła i nie należy ani na chwilkę odstępować od gotowania, i co chwila ługu dolewać, gdyż massa się wznosi i łatwo wybiega i tak ciągle gotować aż do godziny 2-giéj, żeby przez ten czas wygotowało się wiader 20. Massa w kotle będąca powinna być gęsta i ciągnąca się. Po wylaniu 20 wiader ługu trzeba czas jakiś pogotować nie dolewając nic wcale. Kiedy massa kompletnie zgęstnieje i ciągnąć się pocznie, wsypać jeden i pół garnca *soli* i gotować godzin cztéry, a potém wylać do przygotowanych form lub kubełków, które powinny mieć krany u spodu. Trzymać tak dwie doby na lodowni, potém wyrzucić z tych naczyń, a mydło wypadnie. Suszyć je najlepiéj na wolném powietrzu na słońcu i wietrze.

Koniec.

REGESTR

materyj w tém dziele zawartych.

REGESTR

materyj w tém dziele zawartych.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

I.

J.

K.

L.

Ł.

M.